SI

KULINARISK

Knjižica receptov

Kazalo

Razpredelnice za pečenje	3	Pecivo	34
Samodejni programi	23	Sladice	40
Svinjina/Teletina	24	Pizza/Pita/Kruh	42
Govedina/Divjačina/Jagnje	27	Mesni Zvitki/Gratin	46
Perutnina	29	Priloge	50
Ribe	31	Pripravljene Jedi	51

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Razpredelnice za pečenje

Nasvet za posebne funkcije pečice

Ohrani Toploto

Funkcija omogoča ohranjati hrano toplo. Temperatura se samodejno nastavi na 80 °C.

Gretje Krožnikov

Funkcija omogoča ogrevanje krožnikov in jedi pred postrežbo. Temperatura se samodejno nastavi na 70 °C.

Krožnike in jedi enakomerno razporedite po rešetki. Uporabite prvi položaj rešetk. Po polovici časa ogrevanja jih prestavite.

Odtaljevanje

Odstranite embalažo živil in položite živilo na krožnik. Hrane ne pokrivajte, saj se lahko zaradi tega podaljša čas odtaljevanja. Uporabite prvi položaj rešetk.

Kuhanje v sopari

Uporabljajte samo posodo, ki je odporna na vročino in korozijo, ali posodo iz kromanega jekla.

Ko pečete na več višinah, poskrbite za dovoljšen razmik med rešetkami, da bo para lahko krožila.

Peči začnite v hladni pečici, razen če je v spodnji razpredelnici priporočeno predhodno segrevanje.

Razpredelnica vodne pare

Čas (min.)	Voda v predalu za vodo (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

Kuhanje V Sopari

⚠ **OPOZORILO!** Ne odpirajte vrat pečice med izvajanjem funkcije. Obstaja nevarnost opeklin.

Funkcija je primerna za vse vrste živil, sveža ali zamrznjena. Lahko jo uporabljate za kuhanje, segrevanje, odtaljevanje, poširanje ali blanširanje zelenjave, mesa, rib, testenin, riža, koruze, zdroba in jajc.

Naenkrat lahko pripravite cel obrok. Za pravilno pripravo vseh jedi se lotite tistih s skoraj enakimi časi priprave. Dodajte največjo količino vode, ki je potrebna za eno od jedi, ki jih želite pripraviti. Jedi dajte v ustrezne posode in nato na rešetke.

Prilagodite razdaljo med posodo, da bo lahko para krožila.

Sterilizacija s funkcijo: Kuhanje V Sopari

- S to funkcijo lahko sterilizirate posodo (npr. stekleničke za dojenčke).
- Čisto posodo postavite na sredino rešetke na prvem položaju rešetk. Prepričajte se, da je odprtina obrnjena navzdol pod majhnim kotom.
- Predal napolnite z največjo količino vode ter nastavite čas 40 minut.

Zelenjava

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Voda v predalu za vodo (ml)
Artičoke	96	50 - 60	1	800
Jajčevci	96	15 - 25	1	450
Cvetača, cela	96	35 - 45	1	600
Cvetača, cvetki	96	25 - 30	1	500
Brokoli, cel	96	30- 40	1	550
Brokoli, cvetki	96	20 - 25	1	400
Koščki gob	96	15 - 20	1	400
Grah	96	20 - 25	1	450
Koromač	96	35 - 45	1	600
Korenje	96	35 - 45	1	600
Koleraba, trakovi	96	30 - 40	1	550
Paprika, trakovi	96	15 - 20	1	400
Por, kolobarji	96	25 - 35	1	500
Zelen fižol	96	35 - 45	1	550
Motovilec, lističi	96	20 - 25	1	450
Brstični ohrovt	96	30 - 40	1	550
Rdeča Pesa	96	70 - 90	1	800 + 400
Črni koren	96	35 - 45	1	600
Zelena, v kockah	96	20 - 30	1	500

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Voda v predalu za vodo (ml)
Beluši, zeleni	96	25 - 35	1	500
Beluši, beli	96	35 - 45	1	600
Špinača, sveža	96	15	1	350
Olupljeni paradižniki	96	15	1	350
Bel fižol	96	25 - 35	1	500
Kodrasti ohrovt	96	20 - 25	1	400
Bučke, narezane	96	15	1	350

Priloge

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Voda v predalu za vodo (ml)
Kvašeni cmoki	96	30 - 40	1	600
Krompirjevi cmoki	96	35 - 45	1	600
Neolupljen krompir, srednje velik	96	45 - 55	1	750
Riž (razmerje voda/riž 1,5 : 1)	96	35 - 40	1	600
Kuhan krompir, narezan na četrtine	96	35 - 40	1	600
Kruhovi cmoki	96	35 - 45	1	600
Sveži široki rezanci	96	20 - 25	1	450
Polenta (razmerje tekočina / polenta 3 : 1)	96	40 - 45	1	750

Ribe

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Voda v predalu za vodo (ml)
Postrv, pribl. 250 g	85	30 - 40	1	550
Kozice, sveže	85	20 - 25	1	450
Kozice, zamrznjene	85	30 - 40	1	550
Lososovi fileji	85	25 - 35	1	500
Glavatica, cela, pribl. 1000 g	85	40 - 45	1	600
Klapavice	96	20 - 30	1	500
File bokoplavutarice	80	15	1	350

Meso

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Voda v predalu za vodo (ml)
Kuhana šunka, 1000 g	96	55 - 65	1	800 + 150
Poširane piščančje prsi	90	25 - 35	1	500
Piščanec, poširan, 1000 - 1200 g	96	60 - 70	1	800 + 150
Teletina/svinjska ledvena pečenka brez stegna, 800 - 1000 g	90	80 - 90	1	800 + 300
Kasseler (prekajena svinjska zarebrnica), poširana	90	70 - 90	1	800 + 300
Tafelspitz (kuhana govedina)	96	110 - 120	1	800 + 700

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Voda v predalu za vodo (ml)
Chipolate (Zač. Klobasice)	80	15 - 20	1	400

Jajca

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Voda v predalu za vodo (ml)
Mehko kuhana jajca	96	10 - 12	1	400
Srednje kuhana jajca	96	13 - 16	1	450
Trdo kuhana jajca	96	18 - 21	1	500

Vroči Zrak in Kuhanje V Sopari v zaporedju

Ko kombinirate funkcije, lahko kuhate meso, zelenjavo in priloge eno za drugim. Vse jedi so nared za postrežbo ob enakem času.

- Za začetno pečenje hrane uporabite funkcijo: Vroči Zrak .
- Pripravljeno zelenjavo in priloge dajte v ognjevarno posodo. S pečenko postavite v pečico.
- Pečico ohladite na približno 80 °C. Da bi napravo ohladili hitreje, za približno 15 minut odprite vrata pečice do prvega položaja.
- Vklopite funkcijo: Kuhanje V Sopari. Vse skupaj skuhajte.

ⓘ Največja količina vode je 650 ml.

Visoka Vlaga

Dodajte približno 300 ml vode.

Uporabite drugi položaj rešetk.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Jajčna krema/puding v majhnih posodicah	90	35 - 40
Pečena jajca	90	30 - 40
Terina	90	40 - 50
Tanek ribji filet	85	15 - 25
Debel ribji filet	90	25 - 35
Majhna riba do 0,35 kg	90	25 - 35
Cela riba do 1 kg	90	35 - 45

Pogrevanje

Jed	Tem-pera-tura (°C)	Čas (min.)
Cmoki	85	25 - 35
Testenine	85	20 - 25
Riž	85	20 - 25

Jed	Tem-pera-tura (°C)	Čas (min.)
Jedi za na en krožnik	85	20 - 25

Nizka Vlaga

Dodajte približno 300 ml vode.

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pečena svinjina	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Goveja pečenka	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Telečja pečenka	1 kg	180	80 - 90	1
Mesna štruca, nepečena	0,5 kg	180	30 - 40	1
Prekajena svinjska zarebrnica (marinirana 2 uri)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Piščanec	1 kg	180 - 200	50 - 60	1
Raca	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Gratiniran krompir	-	160 - 170	50 - 60	1
Narastek s testen.	-	190	40 - 50	1
Lazanja	-	180	45 - 55	1
Različne vrste kruha	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Kruhki/Žemlje	40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Sveže žemlje	-	200	20 - 30	2
Sveže francoske štručke	40 - 50 g	200	20 - 30	2
Sveže francoske štručke, zamrznjene	40 - 50 g	200	25 - 35	2

Pečenje kruha in peciva

- Prvič uporabite nižjo temperaturo.
- Čas pečenja lahko podaljšate za 10 – 15 minut, če pečete na več kot enem položaju rešetk.
- Torte in peciva, ki jih pečete na različnih višinah, ne bodo enakomerno zapečeni. Če pride do neenakomernega porjavenja, ni treba spreminjati nastavitve temperature. Razlike se med pečenjem izenačijo.
- Pekači v pečici se med pečenjem lahko zvijejo. Ko se ponovno ohladijo, se zravnajo.

Nasveti za peko

Rezultati peke	Mogoči vzrok	Rešitev
Kolač spodaj ni dovolj zapečen.	Položaj rešetke ni pravi.	Kolač prestavite nižje.
Kolač se je sesedel in je vlažen, grudast ali neenakomerne sestave.	Temperatura pečice je previsoka.	Pri naslednji peki nastavite nekoliko nižjo temperaturo.
	Prekratek čas pečenja.	Podaljšajte čas pečenja. Časa pečenja ne morete skrajšati z nastavitvijo višjih temperatur.
	V testu je preveč tekočine.	Uporabite manj tekočine. Bodite previdni glede časa mešanja, predvsem pri uporabi mešalnika.
Kolač je presuh.	Temperatura pečice je prenizka.	Pri naslednji peki nastavite višjo temperaturo.
	Predolg čas pečenja.	Pri naslednji peki nastavite krajši čas pečenja.

Rezultati peke	Mogoči vzrok	Rešitev
Kolač ni enakomerno porjavel.	Temperatura pečice je previsoka in čas pečenja prekratek.	Nastavite nižjo temperaturo in daljši čas pečenja.
	Zmes je neenakomerno porazdeljena.	Zmes porazdelite enakomerno po pekaču.
Kolač ni pečen v predvidenem času pečenja.	Temperatura pečice je prenizka.	Pri naslednji peki nastavite nekoliko višjo temperaturo.

Peka na enem nivoju

Peka v modelih

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Šarkelj ali brioš	Vroči Zrak	150 - 160	50 - 70	1
Peščeni kolač/sadni kolač	Vroči Zrak	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake/biskvit	Vroči Zrak	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake/biskvit	Gretje zgoraj/spodaj	160	35 - 50	1
Kolač iz krhkega testa[1)]	Vroči Zrak	170 - 180	10 - 25	2
Kolač iz umešanega testa	Vroči Zrak	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie/jabolčna pita (2 modela Ø 20 cm, diagonalno zamaknjena)	Vroči Zrak	160	70 - 90	2
Apple pie/jabolčna pita (2 modela Ø 20 cm, diagonalno zamaknjena)	Gretje zgoraj/spodaj	180	70 - 90	1
Skutna pogača, pekač[2)]	Gretje zgoraj/spodaj	160 - 170	70 - 90	2

1) Pečico predhodno ogrejte.
2) Uporabite globok pekač.

Torte/pecivo/kruhki na pekaču

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pletenica/pleten kolač	Gretje zgoraj/ spodaj	170 - 190	30 - 40	1
Božični kolač[1)]	Gretje zgoraj/ spodaj	160 - 180	50 - 70	1
Kruh (rženi kruh)[1)]	Gretje zgoraj/ spodaj			1
najprej		230	20	
potem		160 - 180	30 - 60	
Princeskini krofi/éclair[1)]	Gretje zgoraj/ spodaj	190 - 210	20 - 35	2
Rulada[1)]	Gretje zgoraj/ spodaj	180 - 200	10 - 20	2
Kolač z drobljencem	Vroči Zrak	150 - 160	20 - 40	2
Maslen kolač z mandlji/ sladko pecivo[1)]	Gretje zgoraj/ spodaj	190 - 210	20 - 30	2
Sadni kolač (iz kvašenega/umešanega testa)[2)]	Vroči Zrak	150 - 160	35 - 55	2
Sadni kolač (iz kvašenega/umešanega testa)[2)]	Gretje zgoraj/ spodaj	170	35 - 55	2
Sadni kolač iz krhkega testa	Vroči Zrak	160 - 170	40 - 80	2
Pecivo iz kvašenega testa z občutljivimi nadevi (npr. skuto, smetano, jajčno kremo)[1)]	Gretje zgoraj/ spodaj	160 - 180	40 - 80	2

1) Pečico predhodno ogrejte.
2) Uporabite globok pekač.

Drobno pecivo

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Piškoti iz krhkega testa	Vroči Zrak	150 - 160	10 - 20	2

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Short bread/masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	Vroči Zrak	140	20 - 35	2
Short bread /masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa[1)]	Gretje zgoraj/ spodaj	160	20 - 30	2
Piškoti iz umešanega testa	Vroči Zrak	150 - 160	15 - 20	2
Beljakovo pecivo, poljubčki	Vroči Zrak	80 - 100	120 - 150	2
Makroni	Vroči Zrak	100 - 120	30 - 50	2
Piškoti iz kvašenega testa	Vroči Zrak	150 - 160	20 - 40	2
Pecivo iz listnatega testa[1)]	Vroči Zrak	170 - 180	20 - 30	2
Kruhki/Žemlje[1)]	Vroči Zrak	160	10 - 25	2
Kruhki/Žemlje[1)]	Gretje zgoraj/ spodaj	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes /drobno pecivo[1)]	Vroči Zrak	160	20 - 35	2
Small cakes /drobno pecivo[1)]	Gretje zgoraj/ spodaj	170	20 - 35	2

1) Pečico predhodno ogrejte.

Narastki in gratinirane jedi

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Narastek s testen.	Gretje zgoraj/ spodaj	180 - 200	45 - 60	1
Lazanja	Gretje zgoraj/ spodaj	180 - 200	25 - 40	1

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Gratinirana zelenjava[1)]	Infra Pečenje	160 - 170	15 - 30	1
Francoske štručke s stopljenim sirom	Vroči Zrak	160 - 170	15 - 30	1
Mlečni riž	Gretje zgoraj/spodaj	180 - 200	40 - 60	1
Ribji narastek	Gretje zgoraj/spodaj	180 - 200	30 - 60	1
Polnjena zelenjava	Vroči Zrak	160 - 170	30 - 60	1

1) Pečico predhodno segrejte.

Peka na več nivojih

Uporabite funkcijo: Vroči Zrak.

Torte/pecivo/kruhki na pekaču

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Princeskini krofi/Ėclair[1)]	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Drobljenec	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Pečico predhodno ogrejte.

Torte/drobno pecivo/kruhki na pekaču

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Piškoti iz krhkega testa	150 - 160	20 - 40	1 /4
Short bread /masleni piškoti/pecivo iz krhkega testa	140	25 - 45	1 / 4
Piškoti iz umešanega testa	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Beljakovo pecivo, poljubčki	80 - 100	130 - 170	1 / 4

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Makroni	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Piškoti iz kvašenega testa	160 - 170	30 - 60	1 / 4

Pečenje Z Nizko Temp.

To funkcijo uporabite za pripravo nemastnih in mehkih kosov mesa in ribe. Ta funkcija ni primerna za recepte, kot je dušeno meso ali mastna svinjska pečenka. Sonda za meso lahko uporabite za zagotovitev prave temperature jedra mesa.

⚠ **OPOZORILO!** Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«.

V prvih 10 minutah lahko nastavite temperaturo pečice med 80 °C in 150 °C. Privzeta temperatura je 90 °C. Ko je temperatura nastavljena, pečica nadaljuje s pečenjem pri 80 °C. Te funkcije ne uporabljajte za perutnino.

ⓘ Ko uporabljate to funkcijo, hrano vedno pecite brez pokrova.

1. Meso pecite v ponvi na kuhalni plošči pri zelo visoki nastavitvi 1 - 2 minuti na vsaki strani.
2. Meso postavite na rešetko v pečici v vročem pekaču.
3. Sondo za meso potisnite v meso.
4. Izberite funkcijo: Pečenje Z Nizko Temp. in nastavite pravo končno temperaturo jedra.

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Goveji zrezek	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Goveji file	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Pečena teletina	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Zrezki	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

Program Za Pizzo

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pizza (tanka)[1)]	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (zelo obložena)[2)]	180 - 200	20 - 30	2
Pite	180 - 200	40 - 55	1
Špinačni narastek	160 - 180	45 - 60	1

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Quiche Lorraine (pikantna pita)	170 - 190	45 - 55	1
Švicarska pita	170 - 190	45 - 55	1
Skutna pogača	140 - 160	60 - 90	1
Jabolčni kolač, obložen	150 - 170	50 - 60	1
Zelenjavna pita	160 - 180	50 - 60	1
Nevzhajan kruh[1)]	230	10 - 20	2
Kolač iz krhkega testa[1)]	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen[1)]	230	12 - 20	2
Piroge (ruska različica prepognjenke)[1)]	180 - 200	15 - 25	2

1) Pečico predhodno ogrejte.
2) Uporabite globok pekač.

Pečenje mesa

Uporabite posodo, ki je odporna na toploto.

Velike kose mesa pecite neposredno v pekaču ali na rešetki nad pekačem.

V pekač dajte nekaj vode, da se mesni sok ali mast ne prižge.

Meso s skorjo lahko pečete v pekaču brez pokrova.

Meso po 1/2 do 2/3 časa peke obrnite.

Da bo meso bolj sočno:
- Pusto meso pecite v posodi s pokrovom ali uporabite vrečko za pečenje.
- Meso in ribe pecite v večjih kosih (s težo najmanj 1 kg).
- Velike pečenke in perutnino med pečenjem večkrat polijte z lastnim sokom.

Razpredelnice za pečenje mesa

Govedina

Jed	Funkcija	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Dušena govedina	Gretje zgoraj/spodaj	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1

Jed	Funkcija	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Goveja pečenka ali file: manj pečen[1)]	Infra Pečenje	na cm debeline	190 - 200	5 - 6 na cm debeline	1
Goveja pečenka ali file: srednje pečeno	Infra Pečenje	na cm debeline	180 - 190	6 - 8 na cm debeline	1
Goveja pečenka ali file: dobro pečen	Infra Pečenje	na cm debeline	170 - 180	8 - 10 na cm debeline	1

1) Pečico predhodno segrejte.

Svinjina

Jed	Funkcija	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pleče, vrat, šunka	Infra Pečenje	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotlet, rebrca	Infra Pečenje	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Mesna štruca	Infra Pečenje	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Svinjska krača (predhodno kuhana)	Infra Pečenje	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Teletina

Jed	Funkcija	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Telečja pečenka	Infra Pečenje	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Telečja krača	Infra Pečenje	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Jagnjetina

Jed	Funkcija	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Jagnje-stegno, pečena jagnjetina	Infra Pečenje	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Jagnječji hrbet	Infra Pečenje	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Divjačina

Jed	Funkcija	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Zajčji hrbet, zajčje stegno 1)	Gretje zgoraj/spodaj	do 1 kg	230	30 - 40	1
Srnin/jelenov hrbet	Gretje zgoraj/spodaj	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Divjačinsko bedro	Gretje zgoraj/spodaj	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Pečico predhodno segrejte.

Perutnina

Jed	Funkcija	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Piščanec, dušen piščanec	Infra Pečenje	200 - 250 g vsaka	200 - 220	30 - 50	1
Polovica piščanca	Infra Pečenje	400 - 500 g vsaka	190 - 210	35 - 50	1
Kosi perutnine	Infra Pečenje	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Raca	Infra Pečenje	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Riba (dušena)

Jed	Funkcija	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Cela riba	Gretje zgoraj/ spodaj	1 - 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

Žar

- Na žaru vedno pecite z najvišjo temperaturno nastavitvijo.
- Rešetko vstavite na višino, kot je priporočeno v razpredelnici za pečenje na žaru.
- Pekač za zbiranje maščobe vedno vstavite na prvo višino.
- Pecite samo ravne kose mesa ali ribe.
- Prazno pečico z izbrano funkcijo žara vedno predhodno ogrevajte pet minut.

⚠ **POZOR!** Ko pečete na žaru, imejte vrata pečice vedno zaprta.

Žar

Jed	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)		Položaj rešetk
		1. stran	2. stran	
Goveja pečenka, srednje zapečena	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Pljučna pečenka, srednje zapečena	230	20 - 30	20 - 30	1
Svinjska zarebrnica	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Telečja zarebrnica	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Jagnječja zarebrnica	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Cela riba, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Veliki Žar

Jed	Čas pečenja (min.)		Položaj rešetk
	1. stran	2. stran	
Burgers/Burgerji	9 - 13	8 - 10	3

Jed	Čas pečenja (min.)		Položaj rešetk
	1. stran	2. stran	
Svinjski file	10 - 12	6 - 10	3
Klobase	10 - 12	6 - 8	3
Goveji zrezki, telečji zrezki	7 - 10	6 - 8	3
Toast/popečen kruh	1 - 3	1 - 3	3
Popečen kruh z nadevom	6 - 8	-	3

Zamrznjene Jedi

- Odstranite embalažo živil. Živilo položite na krožnik.
- Ne prekrivajte s posodo ali krožnikom. To lahko podaljša čas odtaljevanja.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pizza, zamrznjena	200 - 220	15 - 25	2
Pizza, debela-zamrznjena	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, ohlajena	210 - 230	13 - 25	2
Koščki pizze, zamrznjeni	180 - 200	15 - 30	2
Pommes frites, tanek	200 - 220	20 - 30	2
Pommes frites, debel	200 - 220	25 - 35	2
Pečeni Krompir/ Kroketi	220 - 230	20 - 35	2
Praženi Krompir-Rösti	210 - 230	20 - 30	2
Lazanja/Kaneloni, sveži	170 - 190	35 - 45	2
Lazanja/Kaneloni, zamrz.	160 - 180	40 - 60	2
V pečici pečen sir	170 - 190	20 - 30	2
Piščančje Perutnice	190 - 210	20 - 30	2

Zamrznjeni pripravljeni obroki

Jed	Funkcija	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Zamrznjena pizza	Gretje zgoraj/ spodaj	po navodilih proizvajalca	po navodilih proizvajalca	2
Ocvrti krompir[1)] (300 - 600 g)	Gretje zgoraj/ spodaj ali Infra Pečenje	200 - 220	po navodilih proizvajalca	2
Bagete	Gretje zgoraj/ spodaj	po navodilih proizvajalca	po navodilih proizvajalca	2
Angleški sadni kolač	Gretje zgoraj/ spodaj	po navodilih proizvajalca	po navodilih proizvajalca	2

1) Ocvrti krompir od 2- do 3-krat premešajte.

Odtaljevanje

- Odstranite embalažo živil in položite živilo na krožnik.
- Uporabite prvi položaj rešetk od spodaj.
- Živila ne pokrivajte s posodo ali krožnikom, ker se lahko zaradi tega podaljša čas odtaljevanja.

Jed	Količina	Čas odtaljevanja (min.)	Dodatni čas odtaljevanja (min.)	Opombe
Piščanec	1 kg	100 - 140	20 - 30	Piščanca položite na obrnjen krožnik, postavljen na velik krožnik. Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	1 kg	100 - 140	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	500 g	90 - 120	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Postrv	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smetano stepajte, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce.
Torta	1,4 kg	60	60	-

Sterilizacija

Uporabite le kozarce za vlaganje enakih velikosti.

Ne uporabljajte kozarcev z navojnim in bajonetnim pokrovom ali kovinske posode.

Pri tej funkciji uporabite prvo rešetko od spodaj.

Na pekač ne postavite več kot šest enolitrskih kozarcev za vlaganje.

Kozarce enakomerno napolnite in zaprite.

Kozarci se ne smejo dotikati med seboj.

V pekač nalijte približno 1/2 litra vode, da bo v pečici zagotovljena zadostna vlaga.

Ko začne tekočina v kozarcih počasi vreti (pri litrskih kozarcih po približno 35 - 60 minutah), izklopite pečico ali zmanjšajte temperaturo na 100 °C (glejte razpredelnico).

Jagodičevje

Jed	Temperatura (°C)	Čas kuhanja do začetka vretja (min.)	Nadaljevanje pri 100 °C (min.)
Jagode/borovnice/maline/zrele kosmulje	160 - 170	35 - 45	-

Pečkato in koščičasto sadje

Jed	Temperatura (°C)	Čas kuhanja do začetka vretja (min.)	Nadaljevanje pri 100 °C (min.)
Hruške/kutine/slive	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Zelenjava

Jed	Temperatura (°C)	Čas kuhanja do začetka vretja (min.)	Nadaljevanje pri 100 °C (min.)
Korenje[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kumare	160 - 170	50 - 60	-
Mešana zelenjava	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kolerabica/grah/beluši	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Pustite stati v pečici, ko jo izklopite.

Sušenje

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)	Položaj rešetk
Fižol	60 - 70	6 - 8	2

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)	Položaj rešetk
Paprika	60 - 70	5 - 6	2
Jušna zelenjava	60 - 70	5 - 6	2
Gobe	50 - 60	6 - 8	2
Zelišča	40 - 50	2 - 3	2
Slive	60 - 70	8 - 10	2
Marelice	60 - 70	8 - 10	2
Jabolčni krhlji	60 - 70	6 - 8	2
Hruške	60 - 70	6 - 9	2

Pečenje Kruha

Predhodno ogrevanje ni priporočljivo.

V predal za vodo nalijte 100 ml vode.

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Beli Kruh	180 - 200	40 - 60	1
Francoske Štručke	200 - 220	35 - 45	1
Brioš	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Rženi Kruh	190 - 210	50 - 70	1
Črni kruh	180 - 200	50 - 70	1
Polnozrnati kruh	170 - 190	60 - 90	1

Razpredelnica za sondo za meso

Govedina

Jed	Temperatura jedra živila (°C)
Kotlet/Zrezek iz pljučne pečenke: manj pečen	45 - 50
Kotlet/Zrezek iz pljučne pečenke: srednje pečeno	60 - 65
Kotlet/Zrezek iz pljučne pečenke: dobro pečen	70 - 75

Svinjina

Jed	Temperatura jedra živila (°C)
Pleče/Šunka/Vrat	80 - 82
Kotlet (hrbet)/ Prekajena svinjska ledvena pečenka	75 - 80
Mesna štruca	75 - 80

Teletina

Jed	Temperatura jedra živila (°C)
Telečja pečenka	75 - 80
Telečja krača	85 - 90

Ovčetina/jagnjetina

Jed	Temperatura jedra živila (°C)
Ovčje stegno	80 - 85
Ovčji hrbet	80 - 85
Pečena jagnjetina/ Jagnje-stegno	70 - 75

Divjačina

Jed	Temperatura jedra živila (°C)
Zajčji hrbet	70 - 75
Zajčje stegno	70 - 75
Cel zajec	70 - 75
Srnin/jelenov hrbet	70 - 75
Srnino/jelenovo stegno	70 - 75

Ribe

Jed	Temperatura jedra živila (°C)
Losos	65 - 70
Postrvi	65 - 70

Samodejni programi

⚠ **OPOZORILO!** Oglejte si poglavja o varnosti.

Samodejni programi

Ti samodejni programi nudijo optimalne nastavite za vsako vrsto mesa ali druge recepte.

- Programi za meso s funkcijo: Teža - Avtomatika (meni: Kuharski pomočnik) — Ta funkcija samodejno izračuna čas pečenja. Da bi jo uporabili, morate vnesti težo živil.
- Programi za meso s funkcijo: Sonda za meso - Samodejno (meni: Kuharski pomočnik) — Ta funkcija samodejno izračuna čas pečenja. Da bi jo uporabili, morate vnesti temperaturo jedra. Ko se program konča, se sproži zvočni signal.
- Recepti (meni: Kuharski pomočnik) — Ta funkcija uporablja prednastavljene vrednosti za jed.

Jedi s funkcijo: Teža - Avtomatika
Pečena svinjina
Telečja pečenka
Dušeno meso
Pečena divjačina
Pečena jagnjetina

Jedi s funkcijo: Teža - Avtomatika
Cel piščanec
Cel puran
Cela raca
Cela gos

Jedi s funkcijo: Sonda za meso - Samodejno
Svinjska zarebrnica
Goveji Zrezek
Skandinavska Govedina
Zarebrnica divjačine
Jagnje-pečenka, srednje

Jedi s funkcijo: Sonda za meso - Samodejno
Perutnina Brez Kosti
Cela Riba

Kategorije

V meniju Kuharski pomočnik so jedi razdeljene na različne kategorije:

- Svinjina/Teletina
- Govedina/Divjačina/Jagnje
- Perutnina
- Ribe
- Pecivo
- Sladice
- Pizza/Pita/Kruh
- Mesni Zvitki/Gratin
- Priloge
- Pripravljene Jedi

Svinjina/Teletina

Pečena svinjina

Nastavitve:

Samodejno pečenje glede na težo. Razpon nastavitve teže od 1000 do 2000 gramov.

Priprava:

Meso začinite po okusu in ga postavite v ognjevarno posodo. Dodajte vodo ali drugo tekočino; dno mora biti pokrito do višine 20-40 mm. Meso obrnite po približno 30 minutah.

- Položaj rešetk: 1

Svinjska zarebrnica

Nastavitve:

Samodejna sonda za meso, temperatura jedra 75 °C.

Priprava:

Meso začinite po okusu, vstavite sondo za meso in postavite v ognjevarno posodo.

- Položaj rešetk: 1

Svinjska Krača

Sestavine:

- 1 zadnja svinjska krača, 0,8 - 1,2 kg
- 2 jedilni žlici olja
- 1 čajna žlička soli
- 1 čajna žlička sladke paprike
- 1/2 čajne žličke bazilike
- 1 majhna pločevinka narezanih gob (280 g)
- jušna zelenjava (korenje, por, zelena, peteršilj)
- voda

Priprava:

Po celotni krači naredite zareze v kožo. Zmešajte olje, sol, papriko in baziliko ter namažite svinjsko kračo. Kračo dajte v

pekač in po njej razporedite gobe. Dodajte jušno zelenjavo in vodo. Dno mora biti pokrito do višine 10 - 15 mm. Meso obrnite po približno 30 minutah.

- Čas v napravi: 160 minut
- Položaj rešetk: 1

Svinjsko pleče

Sestavine:

- 1,5 kg svinjskega plečeta odojka s kožo
- sol
- poper
- 2 jedilni žlici olivnega olja
- 150 g drobno narezane zelene
- 1 narezan por
- 1 majhna pločevinka drobno sesekljanih paradižnikov (400 g)
- 250 ml smetane
- 2 stroka olupljenega in strtega česna
- svež rožmarin in timijan

Priprava:

Z ostrim nožem prečno zarežite v kožo v obe smeri. Začinite s soljo in poprom ter meso z vseh strani rahlo popecite na olivnem olju v ponvi na kuhališču, nato odstranite. Na olju v pekaču podušite zeleno in por, nato dodajte paradižnik, smetano, stroka česna, rožmarin in timijan, pomešajte in preko položite svinjsko pleče. Postavite v napravo.

- Čas v napravi: 130 minut
- Položaj rešetk: 1

Telečja pečenka

Nastavitve:

Samodejno pečenje glede na težo. Razpon nastavitve teže od 1000 do 2000 gramov.

Priprava:

Meso začinite po okusu in ga postavite v ognjevarno posodo. Dodajte vodo ali drugo tekočino; dno mora biti pokrito do višine 10 - 20 mm. Pokrijte s pokrovko.

- Položaj rešetk: 1

Telečja Krača

Sestavine:

- 1 zadnja telečja krača, 1,5 - 2 kg
- 4 rezine kuhane šunke
- 2 jedilni žlici olja
- 1 čajna žlička soli
- 1 čajna žlička sladke paprike
- 1/2 čajne žličke bazilike
- 1 majhna pločevinka narezanih gob (280 g)
- jušna zelenjava (korenje, por, zelena, peteršilj)
- voda

Priprava:

Po celotni telečji krači vzdolžno naredite 8 zarez. Štiri rezine kuhane šunke razpolovite in napolnite zareze. Zmešajte olje, sol, papriko in baziliko ter namažite telečjo kračo. Kračo dajte v pekač in po njej razporedite gobe. Telečji krači dodajte jušno zelenjavo in vodo. Dno mora biti pokrito do višine 10 - 15 mm. Meso obrnite po približno 30 minutah.

- Čas v napravi: 160 minut
- Položaj rešetk: 1

Telečja Pečenka

Sestavine:

- 4 jedilne žlice masla za porjavitev
- 4 rezine telečje krače, debele 3 - 4 cm (razrezane preko kosti)
- 4 srednje veliki korenčki, razrezani na kockice
- 4 stebla zelene, razrezana na kockice
- 1 kg na kocke narezanega zrelega olupljenega in razpolovljenega paradižnika z odstranjeno sredico s semeni
- 1 šopek opranega in grobo nasekljanega peteršilja
- 4 jedilne žlice masla
- 2 jedilni žlici moke za paniranje
- 6 jedilnih žlic olivnega olja

- 250 ml belega vina
- 250 ml mesne juhe
- 3 srednje velike olupljene in drobno nasekljane čebule
- 3 stroki olupljenega in drobno nasekljanega česna
- po 1/2 čajne žličke timijana in origana
- 2 lovorova lista
- 2 nageljnovi žbici
- sol, sveže mlet črn poper

Priprava:

V pekaču stopite 4 jedilne žlice masla in podušite zelenjavo. Zelenjavo vzemite iz pekača.

Operite rezine telečje krače, jih osušite, začinite in povaljajte v moki. Odvečno moko otresite. Segrejte olivno olje in popecite rezine mesa na srednje močni toploti do zlatorjave barve. Meso vzemite ven in iz pekača odlijte odvečno olivno olje.

Mesne sokove v pekaču zalijte z 250 ml vina, vse skupaj prelijte v ponev in pustite nekaj časa počasi vreti. Dodajte 250 ml mesne juhe in peteršilj, timijan, origano ter na kocke narezan paradižnik. Posolite in popoprajte. Nato naj ponovno zavre.

Zelenjavo dajte v pekač, povrhu zložite meso in prelijte z omako. Pekač pokrijte s pokrovko in postavite v napravo.

- Čas v napravi: 120 minut
- Položaj rešetk: 1

Polnjene Telečje Prsi

Sestavine:

- 1 žemlja
- 1 jajce
- 200 g mletega mesa
- sol in poper
- 1 nasekljana čebula
- nasekljan peteršilj
- 1 kg telečjih prsi (z izrezanim žepom)
- jušna zelenjava (korenje, por, zelena, peteršilj)
- 50 g slanine
- 250 ml vode

Priprava:

Žemljo namočite v vodo, nato pa jo ožemite. Potem jo zmešajte z jajcem, mletim mesom, soljo, poprom ter nasekljano čebulo in peteršiljem.

Začinite telečje prsi (z izrezanim žepom) in napolnite žep z mesnim nadevom. Nato zašijte odprtino.

Telečje prsi dajte v pekač, dodajte jušno zelenjavo, slanino in vodo. Meso obrnite po približno 30 minutah.

- Čas v napravi: 100 minut
- Položaj rešetk: 1

Mesna Štruca

Sestavine:

- 2 suhi žemlji
- 1 čebula
- 3 jedilne žlice nasekljanega peteršilja
- 750 g mešanega mletega mesa (govedina in svinjina)
- 2 jajci
- sol, poper in paprika
- 100 g rezin slanine

Priprava:

Suhi žemlji namočite v vodo, nato pa ju ožemite. Olupite čebulo in jo na drobno nasekljajte, nato jo podušite ter dodajte nasekljan peteršilj.

Zmešajte mleto meso, jajci, ožeti žemlji in čebulo. Začinite s soljo, poprom in papriko, položite v pravokoten pekač ter prekrijte z rezinami slanine. Dodajte malce vode in postavite v napravo.

- Čas v napravi: 70 minut
- Položaj rešetk: 1

Govedina/Divjačina/Jagnje

Goveji Zrezek

Nastavitve:

Samodejna sonda za meso. Temperatura jedra za:
- Manj pečeno – 48 °C
- Srednje pečeno – 65 °C
- Dobro pečeno – 70 °C

Priprava:

Meso začinite po okusu, vstavite sondo za meso in postavite v ognjevarno posodo.

- Položaj rešetk: 1

Skandinavska Govedina

Nastavitve:

Samodejna sonda za meso. Temperatura jedra za:
- Manj pečeno – 50 °C
- Srednje pečeno – 65 °C
- Dobro pečeno – 70 °C

Priprava:

Meso začinite po okusu, vstavite sondo za meso in postavite v ognjevarno posodo.

- Položaj rešetk: 1

Dušeno meso

ⓘ Tega programa ne uporabljajte za govejo in ledveno pečenko.

Nastavitve:

Samodejno pečenje glede na težo. Razpon nastavitve teže od 1000 do 2000 gramov.

Priprava:

Meso začinite po okusu in ga postavite v ognjevarno posodo. Dodajte vodo ali drugo tekočino; dno mora biti pokrito do višine 10 - 20 mm. Pokrijte s pokrovko.

- Položaj rešetk: 1

Marinirana Goveja Pečenka

Za pripravo marinade:

- 1 l vode
- 500 ml vinskega kisa
- 2 čajni žlički soli
- 15 poprovih zrn
- 15 brinovih jagod
- 5 lovorovih listov
- 2 šopka jušne zelenjave (korenje, por, zelena, peteršilj)
  Vse skupaj naj zavre, nato pa pustite, da se ohladi.
- 1,5 kg težak kos govedine
  Na meso zlijte toliko marinade, da bo prekrito, in ga pustite marinirati pet dni.

Sestavine za pečenko:

- sol
- poper
- jušna zelenjava iz marinade

Priprava:

Kos govedine vzemite iz marinade in ga osušite. Začinite ga s soljo in poprom ter ga v ponvi rahlo popecite z vseh strani in dodajte nekaj jušne zelenjave iz marinade.

V pekač zlijte nekaj marinade. Dno bi moralo biti pokrito do višine 10 - 15 mm. Pekač pokrijte s pokrovko in postavite v napravo.

- Čas v napravi: 150 minut
- Položaj rešetk: 1

Zarebrnica divjačine

Nastavitve:

Samodejna sonda za meso. Temperatura jedra 70 °C.

Priprava:

Meso začinite po okusu, vstavite sondo za meso in postavite v ognjevarno posodo.

- Položaj rešetk: 1

Pečena divjačina

Nastavitve:

Samodejno pečenje glede na težo. Razpon nastavitve teže od 1000 do 2000 gramov.

Priprava:

Meso začinite po okusu in ga postavite v ognjevarno posodo. Dodajte vodo ali drugo tekočino; dno mora biti pokrito do višine 10 - 20 mm. Pokrijte s pokrovko.

- Položaj rešetk: 1

Zajec

Sestavine:

- 2 zajčja hrbta
- 6 brinovih jagod (strtih)
- sol in poper
- 30 g raztopljenega masla
- 125 ml kisle smetane
- jušna zelenjava (korenje, por, zelena, peteršilj)

Priprava:

Zajčja hrbta natrite s strtimi brinovimi jagodami, soljo in poprom ter namažite s stopljenim maslom.

Zajčja hrbta dajte v pekač, ju prelijte s kislo smetano in dodajte jušno zelenjavo.

- Čas v napravi: 35 minut
- Položaj rešetk: 1

Zajec v omaki z gorčico

Sestavine:

- 2 zajca, vsak 800 g
- sol in poper
- 2 jedilni žlici olivnega olja
- 2 grobo nasekljani čebuli
- 50 g na kocke narezane slanine
- 2 jedilni žlici moke
- 375 ml kokošje juhe
- 125 ml belega vina
- 1 čajna žlička svežega timijana
- 125 ml smetane
- 2 jedilni žlici dijonske gorčice

Priprava:

Zajca narežite na osem podobno velikih kosov, začinite s soljo in poprom ter ju v ponvi na kuhališču rahlo popecite z vseh strani.

Meso poberite ven ter popražite čebulo in slanino. Potresite z moko in pomešajte. Vmešajte kokošjo juho, belo vino in timijan ter zavrite.

Dodajte smetano in dijonsko gorčico, nato dajte nazaj meso, pokrijte s pokrovko ter postavite v napravo.

- Čas v napravi: 90 minut
- Položaj rešetk: 1

Divja Svinja

Za pripravo marinade:

- 1,5 l rdečega vina
- 150 g zelene
- 150 g korenja
- 2 čebuli
- 5 lovorovih listov
- 5 nageljnovih žbic
- 2 šopka jušne zelenjave (korenje, por, zelena, peteršilj)
  Vse skupaj naj zavre, nato pa pustite, da se ohladi.
- 1,5 kg težak kos divjega prašiča (pleče)
  Na meso zlijte toliko marinade, da bo prekrito, in ga pustite marinirati tri dni.

Sestavine za pečenko:

- sol
- poper
- jušna zelenjava iz marinade
- 1 majhna pločevinka lisičk

Priprava:

Kos divjega prašiča vzemite iz marinade in ga osušite. Meso začinite s soljo in poprom ter ga v ponvi na kuhališču rahlo popecite z vseh strani. Dodajte lisičke in nekaj jušne zelenjave iz marinade.

V pekač zlijte marinado. Dno bi moralo biti pokrito do višine 10 - 15 mm. Pekač pokrijte s pokrovko in postavite v napravo.

- Čas v napravi: 140 minut
- Položaj rešetk: 1

Pečena jagnjetina

Nastavitve:

Samodejno pečenje glede na težo. Razpon nastavitve teže od 1000 do 2000 gramov.

Priprava:

Meso začinite po okusu in ga postavite v ognjevarno posodo. Dodajte vodo ali drugo tekočino; dno mora biti pokrito do višine 10 - 30 mm. Pokrijte s pokrovko.

- Položaj rešetk: 1

Jagnje-pečenka, srednje

Nastavitve:

Samodejna sonda za meso. Temperatura jedra 70 °C.

Priprava:

Meso začinite po okusu, vstavite sondo za meso in postavite v ognjevarno posodo.

- Položaj rešetk: 1

Jagnje-stegno

Sestavine:

- 2,7 kg jagnječjega stegna
- 30 ml olivnega olja
- sol
- poper
- 3 stroki česna
- 1 šopek svežega rožmarina (oz. 1 čajno žličko suhega)
- voda

Priprava:

Operite jagnječje stegno in ga popivnajte, vtrite olivno olje in naredite zareze v meso. Posolite in popoprajte. Olupite stroke česna in jih nasekljajte ter jih skupaj z vejicami rožmarina potisnite v zareze v mesu.

Jagnječje stegno položite v pekač in dolijte vodo. Dno mora biti pokrito do višine 10 - 15 mm. Meso obrnite po približno 30 minutah.

- Čas v napravi: 165 minut
- Položaj rešetk: 1

Perutnina

Cel piščanec

Nastavitve:

Samodejno pečenje glede na težo. Razpon nastavitve teže od 900 do 2100 gramov.

Priprava:

Piščanca dajte v ognjevarno posodo in začinite po okusu. Po pribl. 30 minutah ga obrnite. Na prikazovalniku se prikaže opomnik.

- Položaj rešetk: 1

Cel puran

Nastavitve:

Samodejno pečenje glede na težo. Razpon nastavitve teže od 1700 do 4700 gramov.

Priprava:

Purana dajte v ognjevarno posodo in začinite po okusu. Po pribl. 30 minutah ga obrnite. Na prikazovalniku se prikaže opomnik.

- Položaj rešetk: 1

Cela raca

Nastavitve:

Samodejno pečenje glede na težo. Razpon nastavitve teže od 1500 do 3300 gramov.

Priprava:

Raco dajte v ognjevarno posodo in začinite po okusu. Po pribl. 30 minutah jo obrnite. Na prikazovalniku se prikaže opomnik.

- Položaj rešetk: 1

Cela gos

Nastavitve:

Samodejno pečenje glede na težo. Razpon nastavitve teže od 2300 do 4700 gramov.

Priprava:

Gos dajte v ognjevarno posodo in začinite po okusu. Po pribl. 30 minutah jo obrnite. Na prikazovalniku se prikaže opomnik.

- Položaj rešetk: 1

Perutnina Brez Kosti

Nastavitve:

Samodejna sonda za meso, temperatura jedra 75 °C.

Priprava:

Puranje prsi (brez kosti) začinite po okusu, vstavite sondo za meso in postavite v ognjevarno posodo.

- Položaj rešetk: 1

Piščančja Bedra

Sestavine:

- 4 piščančja bedra, 250 g vsako
- 250 g crème fraîche (ali kisle smetane)
- 125 ml smetane
- 1 čajna žlička soli
- 1 čajna žlička paprike
- 1 čajna žlička karija
- 1/2 čajne žličke popra
- 250 g narezanih gob iz pločevinke
- 20 g koruznega škroba

Priprava:

Očistite piščančja bedra in jih dajte v pekač. Zmešajte preostale sestavine in z njimi prekrijte piščančja bedra.

- Čas v napravi: 55 minut
- Položaj rešetk: 1

Piščanec z vinom

Sestavine:

- 1 piščanec
- sol
- poper
- 1 jedilna žlica moke
- 50 g prečiščenega masla
- 500 ml belega vina
- 500 ml kokošje juhe
- 4 jedilne žlice sojine omake
- 1/2 šopka peteršilja
- 1 vejica timijana
- 150 g na kocke narezane slanine
- 250 g kuritak, očiščenih in narezanih na četrtine
- 12 olupljenih šalotk
- 2 stroka olupljenega in strtega česna

Priprava:

Očistite piščanca ter začinite s soljo in poprom ter potresite z moko.

V pekaču na kuhališču pogrejte prečiščeno maslo in rahlo popecite piščanca z vseh strani. Vlijte belo vino, kokošjo juho in sojino omako ter zavrite.

Dodajte peteršilj, timijan, na kocke narezano slanino, gobe, šalotke in česen.

Nato ponovno zavrite, pokrijte s pokrovko in postavite v napravo.

- Čas v napravi: 55 minut
- Položaj rešetk: 1

Pečena raca z oranžami

Sestavine:

- 1 raca (1,6 – 2,0 kg)
- sol
- poper
- 3 olupljene pomaranče z odstranjenimi pečkami in razrezane na kocke
- 1/2 čajne žličke soli
- 2 pomaranči za sok
- 150 ml šerija

Priprava:

Očistite raco, začinite s soljo in poprom ter natrite s pomarančno lupino.

Raco nadevajte s kockami pomaranče, začinjenimi s soljo, ter jo zašijte.

Raco položite v pekač s prsmi navzdol.

Iztisnite sok iz pomaranč, ga zmešajte s šerijem in polijte po raci.

Raco postavite v napravo. Po 30 minutah obrnite. Oglasi se zvočni signal.

- Čas v napravi: 90 minut
- Položaj rešetk: 1

Polnjen Piščanec

Sestavine:

- 1 piščanec, 1,2 kg (z drobovino)
- 1 jedilna žlica olja
- 1 čajna žlička soli
- 1/4 čajne žličke paprike
- 50 g drobtin
- 3 - 4 jedilne žlice mleka
- 1 nasekljana čebula
- 1 šopek nasekljanega peteršilja
- 20 g masla
- 1 jajce
- sol in poper

Priprava:

Očistite piščanca in ga osušite. Zmešajte olje, sol in papriko ter vtrite v piščanca.

Nadev: Zmešajte drobtine in mleko. V ponev dajte nasekljano čebulo, peteršilj in maslo ter podušite. Drobno zrežite srce, jetra in želodec ter dodajte jajce. Nato vse skupaj zmešajte in začinite s soljo in poprom.

Piščanca dajte v pekač s prsmi navzdol in postavite v napravo. Po 30 minutah ga obrnite. Oglasi se zvočni signal.

- Čas v napravi: 90 minut
- Položaj rešetk: 1

Poširane piščančje prsi

Sestavine:

- 4 fileji piščančjih prsi, brez kosti
- sol, poper, paprika in kari

Priprava:

Začinite piščančje prsi in jih v stekleni posodi postavite v napravo.

- Čas v napravi: 35 minut
- Položaj rešetk: 1
- V predal za vodo vlijte 450 ml vode.

Ribe

Cela Riba

Nastavitve:

Samodejna sonda za meso, temperatura jedra 65 °C.

Priprava:

Ribo začinite po okusu, vstavite sondo za meso in jo postavite v ognjevarno posodo.

- Položaj rešetk: 1

File ribe

Sestavine:

- 600 - 700 g smučevih in lososovih filejev ali filejev morske postrvi
- 150 g naribanega sira
- 250 ml smetane
- 50 g drobtin
- 1 čajna žlička pehtrana
- nasekljan peteršilj

- sol in poper
- limona
- maslo

Priprava:

Ribje filete pokapajte z limoninim sokom in jih pustite nekaj časa marinirati, nato odvečen sok popivnajte s papirnatimi brisačami. Ribje filete na obeh straneh posolite in popoprajte. Zatem jih položite v ognjevarno posodo, namazano z maslom.

Zmešajte nariban sir, smetano, drobtine, pehtran in nasekljan peteršilj. Mešanico takoj razporedite po ribjih filetih, po vrhu pa položite majhne koščke masla.

- Čas v napravi: 35 minut
- Položaj rešetk: 1

Pečena Polenovka

Sestavine:

- 800 g posušene polenovke
- 2 jedilni žlici olivnega olja
- 2 veliki čebuli
- 6 olupljenih strokov česna
- 2 pora
- 6 rdečih paprik
- 1/2 pločevinke sesekljanih paradižnikov (200 g)
- 200 ml belega vina
- 200 ml court bouillona
- poper, sol, timijan, origano

Priprava:

Posušeno polenovko čez noč namočite. Naslednji dan jo osušite in dajte v posodo s svežo vodo, posodo postavite na kuhališče in vsebino zavrite. Odstavite s kuhališča in počakajte, da se ohladi.

V ponev dajte olivno olje in ga segrejte. Olupite čebulo in jo na drobno narežite, strite česen ter narežite por in ga operite. Vse skupaj stresite na vroče olje in na kratko popražite. Paprikam odstranite sredico in jih narežite na trakove. Nato jih dajte v posodo skupaj s sesekljanimi paradižniki.

Dodajte belo vino in court bouillon ter pustite nekaj časa počasi vreti. Začinite s poprom, soljo, timijanom in origanom ter pustite počasi vreti v posodi še 15 minut.

Ohlajeno polenovko vzemite iz posode in popivnajte s papirnatimi brisačami. Odstranite kožo, kosti in vse plavuti. Ribo razdrobite in jo dajte v ognjevarno posodo ter zmešajte z zelenjavo.

- Čas v napravi: 30 minut
- Položaj rešetk: 1

Riba v slani skorji

Sestavine:

- cela riba, približno 1,5 - 2 kg
- 2 nepovoskani limoni
- 1 glava koromača
- 4 vejice svežega timijana
- 3 kg kamene soli

Priprava:

Očistite ribo in vanjo vtrite sok dveh nepovoskanih limon.

Razrežite koromač na tanke rezine in ga skupaj z vejicami svežega timijana nadevajte v ribo.

V pekač dajte polovico kamene soli, nanjo pa postavite ribo. Drugo polovico kamene soli razporedite po ribi in jo močno potlačite.

- Čas v napravi: 55 minut
- Položaj rešetk: 1

Polnjeni Kalamari

Sestavine:

- 1 kg srednje velikih očiščenih kalamarov
- 1 velika čebula
- 2 jedilni žlici olivnega olja
- 90 g kuhanega dolgozrnatega riža
- 4 jedilne žlice pinjol
- 4 jedilne žlice korint (rozin)

- 2 jedilni žlici nasekljanega peteršilja
- sol in poper
- limonin sok
- 4 jedilne žlice olivnega olja
- 150 ml vina
- 500 ml paradižnikovega soka

Priprava:

Kalamare temeljito natrite s soljo, nato pa jih sperite pod tekočo vodo.

Olupite čebulo, jo na drobno nasekljajte in dušite na dveh žlicah olivnega olja, dokler ne postekleni. Čebuli dodajte dolgozrnat riž, pinjole, korinte in nasekljan peteršilj ter začinite s soljo, poprom in limoninim sokom. Kalamare napolnite z mešanico in zašijte odprtino.

V pekač dajte štiri jedilne žlice olivnega olja in popecite kalamare na kuhališču. Dodajte vino in paradižnikov sok.

Pekač pokrijte s pokrovko in postavite v napravo.

- Čas v napravi: 60 minut
- Položaj rešetk: 1

Dušena Riba

Sestavine:

- 400 g krompirja
- 2 šopka šalotke
- 2 stroka česna
- 1 majhna pločevinka sesekljanih paradižnikov (400 g)
- 4 lososovi fileji
- limonin sok
- sol in poper
- 75 ml zelenjavne juhe
- 50 ml belega vina
- 1 vejica svežega rožmarina
- 150 ml vina
- 1/2 šopka svežega timijana

Priprava:

Operite krompir, ga olupite ter razrežite na četrtine, nato ga 25 minut kuhajte v osoljeni vodi, potem vodo odlijte in ga razrežite na rezine.

Operite šalotke in jih na drobno narežite. Olupite česen in ga narežite na koščke. Čebulo in česen zmešajte s sesekljanim paradižnikom.

Lososove fileje pokapajte z limoninim sokom in jih pustite marinirati. Nato jih osušite ter posolite in popoprajte.

Zmešajte zelenjavo in krompir ter dajte v namaščeno ognjevarno posodo, začinite in na vrh položite lososa.

Prelijte z zelenjavno juho in belim vinom, po vrhu razporedite rožmarin in timijan.

- Čas v napravi: 35 minut
- Položaj rešetk: 1

Sardela S Krompirjem

Sestavine:

- 8 - 10 krompirjev
- 2 čebuli
- 125 g sardelnih filetov
- 300 ml smetane
- 2 jedilni žlici drobtin
- poper
- sveže nasekljan timijan
- 2 jedilni žlici masla

Priprava:

Krompir operite, olupite in razrežite na tanke trakove. Olupite čebulo in jo razrežite na trakove.

Ognjevarno posodo namažite z maslom. V posodo dajte tretjino krompirja in čebule. Povrhu razporedite polovico sardelnih filetov in vse skupaj prekrijte z drugo tretjino čebule in krompirja. Na vrh razporedite preostale sardelne filete. Zaključite s preostalo čebulo in krompirjem, vrhnja plast naj bo iz krompirja.

Popoprajte in povrhu potresite nasekljan timijan.

Vse skupaj prelijte s slanico od sardel in dodajte smetano. Čez potresite drobtine in povrhu razporedite majhne koščke masla.

- Čas v napravi: 60 minut
- Položaj rešetk: 2

Poširana riba (postrv)

Sestavine:

- 1 limona
- riba

Priprava:

Ribo operite in osušite, nato pa z notranje in zunanje strani pokapajte z limoninim sokom. Krajši čas pustite, da se prepoji, nato pa posolite in popoprajte. Ribo položite v posodo iz nerjavnega jekla z nastavkom z luknjami.

- Čas v napravi: 30 minut
- Položaj rešetk: 1

Pecivo

Limonin Biskvit

Sestavine za mešanico:

- 250 g masla
- 200 g sladkorja
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja (približno 8 g)
- ščep soli
- 4 jajca
- 150 g moke
- 150 g škroba
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- naribana lupina 2 limon

Sestavine za preliv:

- 125 ml limoninega soka
- 100 g sladkorja v prahu

Ostalo:

- Štirikotni pekač dolžine 30 cm
- Margarina za mazanje
- Drobtine za posipanje po modelu

Priprava:

V posodi penasto umešajte maslo, sladkor, naribano limonino lupino, vanilijev sladkor in sol. Posamično dodajajte jajca in penasto umešajte.

Pecilni prašek zmešajte z moko in škrobom ter vmešajte v maso.

Testo dajte v namazan pekač, posut z drobtinami, ga zgladite in postavite v napravo.

Po pečenju zmešajte limonin sok in sladkor v prahu. Pečen biskvit prevrnite na aluminijasto folijo.

Aluminijasto folijo na stranskem delu biskvita dvignite toliko, da preliv ne more izteči. Biskvit prebodite z leseno palčko in s čopičem nanesite preliv. Zatem biskvit nekaj časa pustite, da vpije preliv.

- Čas v napravi: 75 minut
- Položaj rešetk: 1

Švedski Kolač

Sestavine:

- 5 jajc
- 340 g sladkorja
- 100 g raztopljenega masla
- 360 g moke
- 1 zavitek pecilnega praška (približno 15 g)
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja (približno 8 g)
- ščep soli
- 200 ml hladne vode

Ostalo:

- črn okrogel tortni model premera 28 cm, dno prekrito s papirjem za peko

Priprava:

V posodi 5 minut penasto vmešavajte sladkor, jajca, vanilijev sladkor in sol. Nato dodajte in vmešajte stopljeno maslo.

V maso dodajte moko s pecilnim praškom in premešajte.

Na koncu dodajte še hladno vodo in vse skupaj dobro premešajte. Testo vlijte v model, zgladite in postavite v napravo.

- Čas v napravi: 55 minut
- Položaj rešetk: 1

Biskvit

Sestavine:

- 4 jajca
- 2 jedilni žlici vroče vode
- 50 g sladkorja
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja (približno 8 g)
- ščep soli
- 100 g sladkorja
- 100 g moke
- 100 g škroba
- 2 čajni žlički pecilnega praška

Ostalo:

- črn okrogel tortni model premera 28 cm, dno prekrito s papirjem za peko

Priprava:

Ločite rumenjake in beljake. Penasto umešajte jajčne rumenjake, vročo vodo, 50 g sladkorja, vanilijev sladkor in sol. Beljake stepajte s 100 g sladkorja, dokler ne nastane trd sneg.

Skupaj presejte moko, škrob in pecilni prašek.

Počasi zmešajte skupaj beljake in rumenjake. Nato previdno vmešajte mešanico moke. Testo vlijte v model, zgladite in postavite v napravo.

- Čas v napravi: 35 minut
- Položaj rešetk: 1

Skutna Pogača

Sestavine za testo:

- 150 g moke
- 70 g sladkorja
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja (približno 8 g)
- 1 jajce
- 70 g zmehčanega masla

Sestavine za skutno kremo:

- 3 beljaki
- 50 g rozin
- 2 jedilni žlici ruma
- 750 g nemastne skute
- 3 rumenjaki
- 200 g sladkorja
- sok ene limone
- 200 g crème fraîche (ali kisle smetane)
- 1 zavitek praška za puding, aroma vanilije (40 g ali ustrezna količina praška za puding iz 500 ml mleka)

Ostalo:

- Namaščen črn tortni model premera 26 cm

Priprava:

V skledo presejte moko. Dodajte preostale sestavine in premešajte z mešalnikom. Zmes postavite za dve uri v hladilnik.

Z 2/3 zmesi prekrijte namazano dno tortnega modela in jo večkrat prebodite z vilicami.

S preostalo zmesjo oblikujte rob, visok pribl. 3 cm.

Z mešalnikom stepajte beljake, dokler ne nastane trd sneg. Operite rozine, jih dobro osušite, pokapajte z rumom in pustite, da se prepojijo.

Nemastno skuto, jajčne rumenjake, sladkor, limonin sok, crème fraîche in prašek za puding stresite v posodo in dobro zmešajte.

Za konec v skutno zmes previdno vmešajte stepene beljake in rozine.

- Čas v napravi: 85 minut

- Položaj rešetk: 1

Angleški Sadni Kolač

Sestavine:

- 200 g masla
- 200 g sladkorja
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja (približno 8 g)
- ščep soli
- 3 jajca
- 300 g moke
- 1/2 zavitka pecilnega praška (približno 8 g)
- 125 g korint
- 125 g rozin
- 60 g sesekljanih mandljev
- 60 g kandirane limonine ali pomarančne lupine
- 60 g sesekljanih kandiranih češenj
- 70 g celih blanširanih mandljev

Ostalo:

- Črn tortni model premera 24 cm
- Margarina za mazanje
- Drobtine za posipanje po modelu

Priprava:

V skledi penasto umešajte maslo, sladkor, vanilijev sladkor in sol. Posamično dodajajte jajca in ponovno penasto umešajte. Pecilni prašek zmešajte z moko ter vmešajte v maso.

V maso vmešajte tudi sadje.

Testo dajte v pripravljen model in ga na robovih nekoliko dvignite. Robove in sredino kolača okrasite s celimi blanširanimi mandlji. Kolač postavite v napravo.

- Čas v napravi: 100 minut
- Položaj rešetk: 1

Drobljenec

Sestavine za testo:

- 375 g moke
- 20 g kvasa
- 150 ml mlačnega mleka
- 60 g sladkorja
- ščep soli
- 2 rumenjaka
- 75 g zmehčanega masla

Sestavine za drobljenec:

- 200 g sladkorja
- 200 g masla
- 1 čajna žlička cimeta
- 350 g moke
- 50 g narezanih orehov
- 30 g raztopljenega masla

Priprava:

V skledo presejte moko in v sredini naredite jamico. Kvas nadrobite v jamico, zmešajte z mlekom ter nekaj moke z roba, posujte z moko in vse skupaj pustite na toplem vzhajati toliko časa, da moka na kvašenem testu razpoka.

Na rob moke dodajte sladkor, rumenjaka, maslo in sol. Vse skupaj zgnetite v voljno kvašeno testo.

Testo pustite vzhajati na toplem, dokler ne doseže dvakratne velikosti. Nato ga razvaljajte in položite v namazan model ter pustite ponovno vzhajati.

V skledo dajte sladkor, maslo in cimet ter premešajte.

Dodajte moko in orehe ter pregnetite, da dobite drobtinasto zmes.

Po vzhajanem testu porazdelite maslo ter drobtinasto zmes.

- Čas v napravi: 35 minut
- Položaj rešetk: 2

Kvašena Pletenica

Sestavine za testo:

- 650 g moke
- 20 g kvasa
- 200 ml mleka
- 40 g sladkorja
- 5 g soli
- 5 rumenjakov

- 200 g zmehčanega masla

Sestavine za nadev:

- 250 g narezanih orehov
- 20 g drobtin
- 1 čajna žlička mletega ingverja
- 50 ml mleka
- 60 g medu
- 30 g raztopljenega masla
- 20 ml ruma

Sestavine za vrhnjo plast:

- 1 rumenjak
- malo mleka
- 50 g mandljevih lističev

Priprava:

V skledo presejte moko in v sredini naredite jamico. Kvas nadrobite v vdolbino, zmešajte z mlekom ter malo sladkorja in nekaj moke z roba, posujte z moko in vse skupaj pustite na toplem vzhajati toliko časa, da moka na kvašenem testu razpoka.

Po robu moke potresite preostal sladkor. Vse skupaj zgnetite v voljno kvašeno testo. Testo pustite vzhajati na toplem, dokler ne doseže dvakratne velikosti.

Za nadev zmešajte vse sestavine. Testo razdelite na tri enake dele in ga razvaljajte v dolge pravokotnike. Na vsak pravokotnik nanesite tretjino nadeva in ga zvijte.

Iz teh treh kosov testa naredite pletenico. Pletenico premažite z mešanico rumenjaka in mleka ter jo nato potresite z mandljevimi lističi.

- Čas v napravi: 55 minut
- Položaj rešetk: 1

Šarkelj

Sestavine za testo:

- 500 g moke
- 1 majhen zavitek suhega kvasa (8 g suhega kvasa ali 42 g svežega kvasa)
- 80 g sladkorja v prahu
- 150 g masla
- 3 jajca
- 2 čajni žlički soli
- 150 ml mleka
- 70 g rozin (1 uro prej jih namočite v 20 ml višnjevega likerja (kirsch))

Sestavine za vrhnjo plast:

- 50 g celih olupljenih mandljev

Priprava:

V posodo dajte moko, suh kvas, sladkor v prahu, maslo, jajca, sol in mleko ter zgnetite v voljno kvašeno testo. Testo v posodi pokrijte in pustite vzhajati eno uro.

Z rokami v testo vgnetite prepojene rozine.

Mandlje položite posamezno v vsako vdolbino namaščenega in pomokanega modela za šarkelj.

Testo oblikujte v klobaso in ga dajte v model za šarkelj. Pokrijte in pustite vzhajati 45 minut.

- Čas v napravi: 60 minut
- Položaj rešetk: 1

Šarkelj Z Likerjem

Sestavine za testo:

- 350 g moke
- 1 majhen zavitek suhega kvasa (8 g suhega kvasa ali 42 g svežega kvasa)
- 75 g sladkorja
- 100 g masla
- 5 rumenjakov
- 1/2 čajne žličke soli
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja (približno 8 g)
- 125 ml mleka

Po pečenju:

- 375 ml vode
- 200 g sladkorja
- 100 ml slivovega žganja ali 100 ml pomarančnega likerja

Priprava:

V posodo dajte moko, suh kvas, sladkor, maslo, rumenjake, sol, vanilijev sladkor in mleko ter zgnetite v voljno kvašeno testo.

Testo v posodi pokrijte in pustite vzhajati eno uro. Nato dajte testo v namaščen model za šarkelj, pokrijte in pustite vzhajati še 45 minut.

- Čas v napravi: 35 minut
- Položaj rešetk: 1

Po pečenju:

Zavrite vodo in sladkor ter pustite, da se ohladi.

V sladko vodo dolijte slivovo žganje ali pomarančni liker ter premešajte.

Ko se kolač ohladi, ga večkrat prebodite z leseno paličico in pustite, da enakomerno vsrka mešanico.

Čokoladni Kolač Z Lešniki

Sestavine:

- 250 g jedilne čokolade
- 250 g masla
- 375 g sladkorja
- 2 zavitka vanilijevega sladkorja (približno 16 g)
- ščep soli
- 5 jedilnih žlic vode
- 5 jajc
- 375 g orehov
- 250 g moke
- 1 čajna žlička pecilnega praška

Priprava:

Čokolado nalomite na velike kose in jo stopite v vodni kopeli.

Penasto umešajte maslo, sladkor, vanilijev sladkor, sol in vodo, dodajte jajca in stopljeno čokolado.

Orehe grobo narežite, zmešajte z moko in pecilnim praškom ter vmešajte v čokoladno zmes.

Globok pekač prekrijte s papirjem za peko, vanj vlijte zmes in jo zgladite.

- Čas v napravi: 50 minut
- Položaj rešetk: 2

Po pečenju:

Pustite, da se ohladi, odstranite papir za peko in razrežite na kocke.

Muffini

Sestavine:

- 150 g masla
- 150 g sladkorja
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja (približno 8 g)
- ščep soli
- nastrgana lupina ene nepovoskane limone
- 2 jajci
- 50 ml mleka
- 25 g škroba
- 225 g moke
- 10 g pecilnega praška
- 1 kozarec višenj (375 g)
- 225 g čokoladnih kapljic

Ostalo:

- Papirnati modelčki premera pribl. 7 cm

Priprava:

Penasto umešajte maslo, sladkor, vanilijev sladkor, sol in nastrgano lupino ene nepovoskane limone. Dodajte jajci in ponovno penasto umešajte.

Zmešajte škrob, moko in pecilni prašek ter vmešajte v zmes skupaj z mlekom.

Osušite višnje in jih vmešajte v zmes skupaj s čokoladnimi kapljicami.

Z zmesjo nadevajte papirnate modelčke, ki jih nato zložite na pekač in postavite v napravo. Uporabite pekač za mafine, če je na voljo.

- Čas v napravi: 40 minut
- Položaj rešetk: 2

Jabolčna Pita

Sestavine:

- 2 kosa originalnega švicarskega testa za pite oz. listnatega testa (pravokotno razvaljanega)
- 50 g zmletih lešnikov

- 1,2 kg jabolk
- 3 jajca
- 300 ml smetane
- 70 g sladkorja

Priprava:

Listnato testo položite na dobro namaščen pekač in ga po celotni površini prebodite z vilicami. Po testu enakomerno razporedite lešnike. Olupite jabolka, odstranite sredico in jih razrežite na 12 krhljev. Krhlje enakomerno razporedite po testu. Dobro zmešajte jajca, smetano, sladkor in vanilijev sladkor ter razporedite po jabolkih.

- Čas v napravi: 55 minut
- Položaj rešetk: 2

Korenčkova Torta

Sestavine za mešanico:

- 150 ml sončničnega olja
- 100 g rjavega sladkorja
- 2 jajci
- 75 g sirupa
- 175 g moke
- 1 čajna žlička cimeta
- 1/2 čajne žličke mletega ingverja
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- 200 g drobno naribanega korenja
- 75 g sultanin
- 25 g naribanega kokosa

Sestavine za vrhnjo plast:

- 50 g masla
- 150 g sirnega namaza
- 40 g sladkornih kristalov
- zmleti lešniki

Ostalo:

- Namaščen okrogel tortni model premera 22 cm

Priprava:

Penasto umešajte sončnično olje, rjav sladkor, jajci in sirup. Vmešajte še ostale potrebne sestavine za zmes.

Zmes vlijte v namaščen model.

- Čas v napravi: 55 minut
- Položaj rešetk: 2

Po pečenju:

Zmešajte maslo, sirni namaz in sladkorne kristale (po potrebi dodajte malce mleka, da boste zmes lažje mazali).

Ko se ohladi, razporedite po torti in po vrhu potresite zmlete lešnike.

Mandljev Kolač

Sestavine za mešanico:

- 5 jajc
- 200 g sladkorja
- 100 g marcipana
- 200 ml olivnega olja
- 450 g moke
- 1 jedilna žlica cimeta
- 1 zavitek pecilnega praška (približno 15 g)
- 50 g narezanih pistacij
- 125 g zmletih mandljev
- 300 ml mleka

Sestavine za vrhnjo plast:

- 200 g marelične marmelade
- 5 jedilnih žlic sladkorja v prahu
- 1 čajna žlička cimeta
- 2 jedilni žlici vroče vode
- mandljevi lističi

Ostalo:

- tortni model premera 28 cm

Priprava:

Pet minut penasto vmešavajte jajca, sladkor in marcipan, nato v jajčno zmes počasi dolijte olivno olje.

Presejte moko, cimet in pecilni prašek, nato v moko vmešajte narezane pistacije in zmlete mandlje. Skupaj z mlekom počasi vmešajte v jajčno zmes.

Po dnu tortnega modela potresite drobtine, nato pa ga napolnite z zmesjo.

- Čas v napravi: 70 minut
- Položaj rešetk: 1

Po pečenju:

Segrejte marelično marmelado in jo s čopičem razporedite po torti. Nato pustite, da se ohladi. Zmešajte sladkor v prahu, cimet in vročo vodo ter razporedite po torti. Po glazirani površini torte takoj potresite mandljeve lističe.

Sadni Biskvit

Sestavine za testo:

- 200 g moke
- ščep soli
- 125 g masla
- 1 jajce
- 50 g sladkorja
- 50 ml hladne vode

Sestavine za nadev:

- Sezonsko sadje (400 g jabolk, breskev, višenj itd.)
- 90 g zmletih mandljev
- 2 jajci
- 100 g sladkorja
- 90 g zmehčanega masla

Ostalo:

- Namaščen model za pite premera 28 cm

Priprava:

V skledo presejte moko ter vanjo vmešajte sol in na majhne koščke narezano maslo. Nato dodajte jajce, sladkor in mrzlo vodo ter zgnetite v testo.

Testo za dve uri postavite v hladilnik. Ohlajeno testo zvaljajte in ga dajte v namaščen model za pite ter prebodite z vilicami. Očistite sadje, odstranite sredico, koščice ali pečke in ga v majhnih kosih ali krhljih razporedite po testu. V skledo dajte mandlje, jajci, sladkor in zmehčano maslo ter penasto umešajte. Razporedite po sadju in zgladite.

- Čas v napravi: 50 minut
- Položaj rešetk: 1

Sladice

Karamelni Kolač

Sestavine za mešanico:

- 100 g sladkorja
- 100 ml vode
- 500 ml mleka
- 1 vanilijev strok
- 100 g sladkorja
- 2 jajci
- 4 rumenjaki

Ostalo:

- 6 majhnih posodic za sufleje

Priprava:

V posodo dajte 100 g sladkorja in stopite, da nastane svetlo rjava karamela. Nato previdno dodajte vodo (pozor — obstaja nevarnost opeklin) in segrevajte do vrenja. Kuhajte, da nastane sirup, in takoj prelijte v 6 majhnih posodic za sufleje, tako da bo dno prekrito s karamelo. V kozico nalijte mleko, prepolovite vanilijev strok, z nožem postrgajte semenke in jih dodajte mleku. Mleko segrejte na približno 90 °C. (Pazite, da ne zavre.) Zmešajte jajci in jajčne rumenjake s 100 g sladkorja. (Zmes se ne sme speniti.) Toplo mleko počasi vlijte v mešanico jajc in sladkorja. Nato napolnite posodice.

- Čas v napravi: 35 minut
- Položaj rešetk: 1
- V predal za vodo vlijte 500 ml vode.

Kokosov Puding

Sestavine:

- 250 ml mleka
- 370 g kokosovega mleka
- 6 jajc
- 120 g sladkorja
- 1 pločevinka odcejenega in pasiranega manga

Ostalo:

- 6 mini posodic za puding

Priprava:

Zmešajte mleko in kokosovo mleko. Narahlo stepite jajca in sladkor ter dodajte kokosovemu mleku. Z mešanico napolnite mini posodice za puding. Ko je pečeno, stresite iz posodic in obložite z mangom.

- Čas v napravi: 35 minut
- Položaj rešetk: 1
- V predal za vodo vlijte 500 ml vode.

Cappuccino Kolač

Za zmes:

- 100 g zmehčanega masla
- 90 g sladkorja
- 2 rumenjaka
- semenke enega vanilijevega stroka
- 2 jedilni žlici instant kave (raztopljene v 50 ml tople vode)
- 2 beljaka
- 50 g moke
- 50 g škroba
- 1/2 čajne žličke pecilnega praška

Za preliv:

- 250 ml pomarančnega soka
- 50 g sladkorja
- ščep cimeta
- 20 ml pomarančnega likerja

Zaključna plast:

- 200 ml stepene smetane za okras

Ostalo:

- 6 majhnih posodic ali skodelic, namaščenih z maslom

Priprava:

Penasto umešajte maslo, sladkor, rumenjaka, semenke enega vanilijevega stroka, nato pa vse skupaj umešajte v raztopljeno kavo. Stepite beljaka. Presejte moko, škrob in pecilni prašek ter mešanici postopno dodajajte stepen beljak in ga nežno umešajte. Z zmesjo nadevajte majhne posodice ali skodelice, namaščene z maslom.

- Čas v napravi: 40 minut
- Položaj rešetk: 1
- V predal za vodo vlijte 600 ml vode.

Po pečenju:

V kozico dajte pomarančni sok, sladkor, cimet in pomarančni liker, nato pa kuhajte, dokler se mešanica ne zgosti. Tople kolačke stresite na desertne krožnike ter okrasite s prelivom in smetano.

Češnjeva Pita

Sestavine:

- 500 g kruha
- 750 ml mleka
- ščep soli
- 80 g sladkorja
- 4 jajca
- 2 kozarca višenj
- 50 g masla

Ostalo:

- Namaščen model

Priprava:

Kruh zrežite na rezine. Zmešajte mleko, sol, sladkor in jajca, vse skupaj polijte po kruhu, zmešajte in pustite, da se dobro prepoji. Odcedite višnje in jih dodajte mešanici. Zmes dajte v namaščen model. Po vrhu razporedite koščke masla.

- Čas v napravi: 45 minut
- Položaj rešetk: 1
- V predal za vodo vlijte 400 ml vode.

Slivovi Cmoki (6 kosov)

Za testo (sestavine morajo imeti sobno temperaturo):

- 125 ml mleka
- 20 g sladkorja
- 1 majhen zavitek suhega kvasa (8 g suhega kvasa ali 42 g svežega kvasa)
- 300 g moke
- 30 g sladkorja

- 30 g masla
- 1 rumenjak
- 1 celo jajce
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja (približno 8 g)
- malo limonine lupine
- slivova marmelada

Po kuhanju:

- 50 g masla
- 50 g zmletih makovih semen
- sladkor v prahu

Ostalo:

- namaščena posoda

Priprava:

Mleko in sladkor dajte v kozico in nekoliko pogrejte na kuhališču. Dodajte suh kvas in pomešajte. Nato pustite testo stati približno 30 minut. V posodi zmešajte moko, sladkor, maslo, rumenjak, jajce, vanilijev sladkor in malo limonine lupine. Dodajte mleko in kvasec ter zgnetite v voljno testo. Testo pokrijte s krpo in pustite vzhajati še 45 minut. Nato z žlico testo razkosajte na kose za cmoke (pribl. 80 g), jih z roko potlačite in na vsakega dajte čajno žličko slivove marmelade. Testo na robovih povlecite navzgor, z njim prekrijte marmelado in oblikujte kroglice. Kroglice dajte v namaščeno posodo, pokrijte in pustite vzhajati še 45 minut, nato pa postavite v napravo.

- Čas v napravi: 30 minut
- Položaj rešetk: 1
- V predal za vodo vlijte 500 ml vode.

Pizza/Pita/Kruh

Pizza

Sestavine za testo:

- 14 g kvasa
- 200 ml vode
- 300 g moke
- 3 g soli
- 1 jedilna žlica olja

Sestavine za vrhnjo plast:

- 1/2 majhne pločevinke sesekljanih paradižnikov (200 g)
- 200 g naribanega sira
- 100 g salame
- 100 g kuhane šunke
- 150 g gob (pločevinka)
- 150 g sira feta
- origano

Ostalo:

- namaščen pekač

Priprava:

Kvas nadrobite v posodo in raztopite v vodi. Dodajte moko z umešano soljo in oljem.

Sestavine gnetite toliko časa, da nastane voljno testo, ki se lahko loči od posode. Testo pustite na toplem vzhajati toliko časa, da naraste na približno dvojno količino.

Testo zvaljajte in položite na namaščen pekač, prebodite ga z vilicami.

Sestavine za vrhnjo plast po vrsti naložite na testo.

- Čas v napravi: 25 minut
- Položaj rešetk: 1

Čebulna Pogača

Sestavine za testo:

- 300 g moke
- 20 g kvasa
- 125 ml mleka
- 1 jajce
- 50 g masla
- 3 g soli

Sestavine za vrhnjo plast:

- 750 g čebule
- 250 g slanine
- 3 jajca

- 250 g crème fraîche (ali kisle smetane)
- 125 ml mleka
- 1 čajna žlička soli
- 1/2 čajne žličke zmletega popra

Priprava:

V skledo presejte moko in v sredini naredite jamico.

Kvas nadrobite v vdolbino, zmešajte z mlačnim mlekom in malce moke z roba. Potresite z moko, pustite vzhajati na toplem toliko časa, da moka na kvašenem testu razpoka.

Na rob moke dodajte jajce in maslo. Vse skupaj zgnetite v voljno kvašeno testo.

Testo pustite vzhajati na toplem, dokler ne doseže dvakratne velikosti.

Medtem olupite čebulo in jo narežite na četrtine, nato pa jo narežite na tanke rezine.

Slanino narežite na kocke in dušite kratek čas s čebulo, ne da bi porjavela. Počakajte, da se ohladi.

Razvaljajte testo in ga dajte v namazan model, prebodite ga z vilicami in robove potisnite navzgor. Testo ponovno pustite vzhajati.

Zmešajte jajca, creme fraiche, mleko, sol in poper. Ohlajeno čebulo in slanino razporedite po testu. Mešanico polijte čez vse in zgladite.

- Čas v napravi: 45 minut
- Položaj rešetk: 1

Quiche Lorraine

Sestavine za testo:

- 200 g moke
- 2 jajci
- 100 g masla
- 1/2 čajne žličke soli
- malo popra
- ščep muškatnega oreščka

Sestavine za vrhnjo plast:

- 150 g naribanega sira
- 200 g kuhane šunke ali puste slanine
- 2 jajci
- 250 g kisle smetane
- sol, poper in muškatni orešček

Ostalo:

- namaščen črn pekač premera 28 cm

Priprava:

Moko, maslo, jajci in začimbe dajte v skledo ter zmešajte v gladko testo. Testo naj nekaj ur počiva na hladnem.

Testo razvaljajte in položite v namaščen črn pekač. Prebodite ga z vilicami.

Slanino porazdelite po testu.

Za nadev zmešajte jajci, kislo smetano in začimbe. Nato dodajte sir.

Nadev polijte po slanini.

- Čas v napravi: 40 minut
- Položaj rešetk: 1

Kolač s kozjim sirom

Sestavine za testo:

- 125 g moke
- 60 ml olivnega olja
- ščep soli
- 3 - 4 jedilne žlice hladne vode

Sestavine za vrhnjo plast:

- 1 jedilna žlica olivnega olja
- 2 čebuli
- sol in poper
- 1 čajna žlička nasekljanega timijana
- 125 g sira ricotta
- 100 g kozjega sira
- 2 jedilni žlici oliv
- 1 jajce
- 60 ml smetane

Ostalo:

- namaščen črn pekač premera 28 cm

Priprava:

V skledo dajte moko, olivno olje in sol ter mešajte, dokler ne dobite drobtinaste zmesi. Dodajte vodo in zgnetite v testo. Testo naj nekaj ur počiva na hladnem.

Testo razvaljajte in položite v namaščen črn pekač. Prebodite ga z vilicami.

V ponev dajte eno žlico olivnega olja. Čebulo olupite, narežite na tanke rezine in v pokriti ponvi dušite približno 30 minut. Začinite s soljo in poprom ter vmešajte 1/2 čajne žličke nasekljanega peteršilja.

Čebula naj se malce ohladi, nato pa jo razporedite po testu.

Nato po vrhu razporedite sir ricotta in kozji sir ter dodajte olive. Povrhu potresite 1/2 čajne žličke nasekljanega timijana.

Za nadev zmešajte jajce in smetano. Nadev polijte po piti.

- Čas v napravi: 45 minut
- Položaj rešetk: 1

Sirova Torta

Sestavine:

- 1,5 kosa originalnega švicarskega testa za pite oz. listnatega testa (pravokotno razvaljanega)
- 500 g naribanega sira
- 200 ml smetane
- 100 ml mleka
- 4 jajca
- sol, poper in muškatni oreščček

Priprava:

Testo položite na dobro namaščen pekač. Po celotni površini ga prebodite z vilicami.

Sir enakomerno porazdelite po testu. Zmešajte smetano, mleko in jajca ter začinite s soljo, poprom in muškatnim oreščkom. Ponovno dobro premešajte in polijte po siru.

- Čas v napravi: 40 minut
- Položaj rešetk: 2

Burek

Sestavine:

- 400 g sira feta
- 2 jajci
- 3 jedilne žlice nasekljanega listnega peteršilja
- črn poper
- 80 ml olivnega olja
- 375 g listnatega testa

Priprava:

Zmešajte sir feta, jajci, peteršilj in poper. Listnato testo prekrijte z vlažno krpo, da se ne bo izsušilo. Eno na drugo položite štiri plasti listnatega testa, vsako plast narahlo namažite z oljem.

Razrežite na 4 trakove, dolge okoli 7 cm.

Na en konec trakov naložite po dve zvrhani jedilni žlici mešanice s feta sirom ter jih diagonalno prepognite v trikotnik.

Položite obrnjeno navzdol na pekač in premažite z oljem.

- Čas v napravi: 25 minut
- Položaj rešetk: 2

Beli Kruh

Sestavine:

- 1000 g moke
- 40 g svežega kvasa ali 20 g suhega kvasa
- 650 ml mleka
- 15 g soli

Ostalo:

- namaščen ali s papirjem za peko prekrit pekač

Priprava:

Moko in sol stresite v veliko posodo. Kvas raztopite v mlačnem mleku in dodajte moki. Vse skupaj zgnetite v voljno testo. Odvisno od kakovosti moke bo potrebno verjetno nekoliko več mleka, da boste dobili testo, ki ga boste lahko oblikovali.

Testo pustite vzhajati do dvojne količine.

Testo razrežite na dva dela, naredite dve štruci in ju dajte v namaščen ali s papirjem za peko prekrit pekač.

Štruci pustite vzhajati, da se povečata še za polovico količine.

Pred peko štruci potresite z moko in z ostrim nožem naredite 3 - 4 poševne zareze, globoke najmanj 1 cm.

- Čas v napravi: 55 minut
- Položaj rešetk: 1
- V predal za vodo vlijte 200 ml vode.

Domači Kruh

Sestavine:

- 500 g pšenične moke
- 250 g ržene moke
- 15 g soli
- 1 majhen zavitek suhega kvasa
- 250 ml vode
- 250 ml mleka

Ostalo:

- namaščen ali s papirjem za peko prekrit pekač

Priprava:

V veliko skledo dajte pšenično in rženo moko ter sol in suh kvas.

Zmešajte vodo, mleko in sol ter dodajte moki. Vse skupaj zgnetite v voljno testo. Testo pustite vzhajati do dvojne količine.

Oblikujte dolgo štruco in jo dajte v namaščen ali s papirjem za peko prekrit pekač.

Štruco pustite vzhajati, da se poveča še za polovico količine. Pred peko štruco potresite z malce moke.

- Čas v napravi: 60 minut
- Položaj rešetk: 1
- V predal za vodo vlijte 300 ml vode.

Ruski Pirogi (30 majhnih kosov)

Sestavine za testo:

- 250 g pirine moke
- 250 g masla
- 250 g nemastne skute
- sol

Sestavine za nadev:

- 1 majhna glava belega zelja (400 g)
- 50 g slanine
- 2 žlici prečiščenega masla
- sol, poper in muškatni orešček
- 3 jedilne žlice kisle smetane
- 2 jajci

Ostalo:

- s papirjem za peko prekrit pekač

Priprava:

Pirino moko, maslo, nemastno skuto in malce soli vgnetite v testo in postavite v hladilnik.

Belo zelje razrežite na tanke trakove. Slanino narežite na kocke in popecite na prečiščenem maslu. Dodajte zelje in dušite do mehkega. Začinite s soljo, poprom in muškatnim oreščkom ter primešajte kislo smetano.

Nadaljujte z dušenjem, dokler ne izpari vsa tekočina.

Trdo skuhajte jajci, ju ohladite in narežite na kocke, umešajte v zelje in pustite, da se vse skupaj ohladi.

Testo razvaljajte in izrežite kroge premera 8 cm.

Na sredino vsakega kroga dajte malce nadeva in prepognite. Na robovih pritisnite z vilicami.

Piroge položite na pekač, prekrit s papirjem za peko, in premažite z jajčnim rumenjakom.

- Čas v napravi: 20 minut
- Položaj rešetk: 2

Maslena Pletenica

Sestavine za testo:

- 750 g moke
- 30 g kvasa
- 400 ml mleka
- 10 g sladkorja
- 15 g soli
- 1 jajce
- 100 g zmehčanega masla

Sestavine za vrhnjo plast:

- 1 rumenjak
- malo mleka

Priprava:

V skledo presejte moko in v sredini naredite jamico. Kvas nadrobite v vdolbino, zmešajte z mlekom ter malo sladkorja in nekaj moke z roba, posujte z moko in vse skupaj pustite na toplem vzhajati toliko časa, da moka na kvašenem testu razpoka.

Na rob moke dodajte preostal sladkor, sol, jajce in maslo. Vse skupaj zgnetite v voljno kvašeno testo.

Testo pustite vzhajati na toplem, dokler ne doseže dvakratne velikosti.

Nato odtehtajte tri enako velike kose testa in jih oblikujte v dolge svaljke. Te tri dolge svaljke spletite v pletenico.

Nato testo pokrijte in pustite vzhajati še pol ure. Pletenico premažite z mešanico rumenjaka in mleka ter jo postavite v pečico.

- Čas pečenja: 50 minut
- Položaj rešetk: 2

Mesni Zvitki/Gratin

Lazanja

Sestavine za mesno omako:

- 100 g mesnate slanine
- 1 čebula
- 1 korenček
- 100 g zelene
- 2 jedilni žlici olivnega olja
- 400 g mešanega mletega mesa (govedina in svinjina)
- 100 ml mesne juhe
- 1 majhna pločevinka sesekljanih paradižnikov (pribl. 400 g)
- origano, timijan, sol in poper

Sestavine za bešamel:

- 75 g masla
- 50 g moke
- 600 ml mleka
- sol, poper in muškatni orešček

Ostale sestavine:

- 3 jedilne žlice masla
- 250 g zelenih listov za lazanjo
- 50 g naribanega parmezana
- 50 g naribanega blagega sira

Priprava:

Z ostrim nožem s slanine odstranite kožo in hrustanec ter jo narežite na drobne kocke. Olupite čebulo in ostrgajte korenje, očistite zeleno ter vse skupaj drobno zrežite.

V kozici segrejte olje ter ob stalnem mešanju prepražite slanino in koščke zelenjave.

Postopoma dodajajte mleto meso, ob stalnem mešanju hrustljavo popecite ter zalivajte z mesno juho. Mesni ragu začinite s paradižnikovo mezgo, zelišči, soljo in poprom ter kuhajte približno 30 minut v pokriti posodi pri nizki temperaturi.

Medtem pripravite bešamel: V ponvi raztopite maslo, dodajte moko in ob stalnem mešanju pražite, da postane zlatorumene barve. Ob stalnem mešanju počasi dolijte mleko. Omako začinite s soljo, poprom in muškatnim oreščkom ter nepokrito kuhajte približno 10 minut.

Velik, pravokoten ognjevaren model namažite z eno jedilno žlico masla. V model izmenično naložite eno plast testenin (list za lazanjo), mesnega raguja, bešamela in naribanega sira. Zadnja plast naj bo bešamel, posut z naribanim sirom. Preostalo maslo razporedite povrhu jedi.

- Čas v napravi: 55 minut
- Položaj rešetk: 1

Kaneloni

Sestavine za nadev:

- 50 g nasekljane čebule
- 30 g masla
- 350 g nasekljanih listov špinače
- 100 g crème fraîche (ali kisle smetane)
- 200 g svežega na kocke narezanega lososa
- 200 g na kocke narezanega ostriža
- 150 g rakcev
- 150 g mesa školjk
- sol in poper

Sestavine za bešamel:

- 75 g masla
- 50 g moke
- 600 ml mleka
- sol, poper in muškatni oreščk

Ostale sestavine:

- 1 zavitek kanelonov
- 50 g naribanega parmezana
- 150 g naribanega sira
- 40 g masla

Priprava:

Nasekljano čebulo pražite na maslu, da postekleni. Dodajte nasekljane liste špinače in kratek čas dušite. Dodajte crème fraîche, premešajte in počakajte, da se ohladi.

Medtem pripravite bešamel: V ponvi raztopite maslo, dodajte moko in ob stalnem mešanju pražite, da postane zlatorumene barve. Ob stalnem mešanju počasi dolijte mleko. Omako začinite s soljo, poprom in muškatnim oreščkom ter nepokrito kuhajte približno 10 minut.

Ohlajeni špinači dodajte koščke lososa, ostriža, rakce, meso školjk, sol in poper ter premešajte.

Velik, pravokoten ognjevaren model namažite z eno jedilno žlico masla.

Kanelone napolnite z nadevom iz špinače in jih zložite v pekač. Posamezne plasti kanelonov polijte z bešamelom. Zadnja plast naj bo bešamel, posut z naribanim sirom. Preostalo maslo razporedite povrhu jedi.

- Čas v napravi: 55 minut
- Položaj rešetk: 1

Gratiniran Krompir

Sestavine:

- 1000 g krompirja
- 1 čajna žlička soli, popra in muškatnega oreščka
- 2 stroka česna
- 200 g naribanega sira
- 200 ml mleka
- 200 ml smetane
- 4 jedilne žlice masla

Priprava:

Olupite krompir, narežite ga na tanke rezine, osušite in nato začinite.

Ognjevaren model natrite s strokom česna in ga zatem namažite z maslom.

Polovico začinjenih rezin krompirja porazdelite po modelu in jih potresite z naribanim sirom. Na vrh zložite preostale rezine krompirja ter potresite s preostalim sirom.

Zdrobite drug strok česna in zmešajte skupaj z mlekom in smetano. Zmes polijte po krompirju ter obložite s preostalim maslom v koščkih.

- Čas v napravi: 70 minut

- Položaj rešetk: 1

Musaka (za 10 oseb)

Sestavine:

- 1 nasekljana čebula
- olivno olje
- 1,5 kg mletega mesa
- 1 pločevinka sesekljanih paradižnikov (400 g)
- 50 g naribanega sira
- 4 čajne žličke drobtin
- sol in poper
- cimet
- 1 kg krompirja
- 1,5 kg jajčevcev
- maslo za cvrtje

Sestavine za bešamel:

- 75 g masla
- 50 g moke
- 600 ml mleka
- sol, poper in muškatni orešček

Ostale sestavine:

- 150 g naribanega sira
- 4 jedilne žlice drobtin
- 50 g masla

Priprava:

Nasekljano čebulo podušite v olivnem olju ter dodajte mleto meso in pražite ob stalnem mešanju.

Dodajte sesekljane paradižnike, nariban ementalec in drobtine, dobro premešajte ter zavrite. Nato začinite s soljo, poprom in cimetom ter odstavite s kuhališča.

Olupite krompir in ga narežite na 1 cm debele rezine, operite jajčevce in jih narežite na 1 cm debele rezine.

Vse rezine osušite s papirnato brisačo. Nato popecite na precejšnji količini masla.

Medtem pripravite bešamel: v ponvi raztopite maslo, dodajte moko in ob stalnem mešanju pražite, da postane zlatorumene barve. Ob stalnem mešanju počasi dolijte mleko. Omako začinite s soljo, poprom in muškatnim oreščkom ter nepokrito kuhajte približno 10 minut.

Rezine krompirja položite na namaščen pekač in potresite z malo naribanega sira. Povrhu položite jajčevce. Po jajčevcih razporedite mešanico z mletim mesom. Povrhu polijte nekaj bešamela.

Nato naložite novo plast krompirja, plast jajčevcev in mešanico z mletim mesom. Zadnja plast naj bo bešamel. Povrhu potresite preostal sir in drobtine. Stopite maslo in ga polijte po musaki.

- Čas v napravi: 60 minut
- Položaj rešetk: 1

Gratinirane Testenine

Sestavine:

- 1 liter vode
- sol
- 250 g testenin tagliatelle
- 250 g kuhane šunke
- 20 g masla
- 1 šopek peteršilja
- 1 čebula
- 100 g masla
- 1 jajce
- 250 ml mleka
- sol, poper in muškatni orešček
- 50 g naribanega parmezana

Priprava:

Zavrite osoljeno vodo. V osoljeno vodo stresite testenine tagliatelle in kuhajte približno 12 minut. Odlijte vodo.

Šunko narežite na kocke.

V ponvi segrejte maslo.

Nasekljajte peteršilj in olupljeno čebulo. Oboje podušite v ponvi.

Pekač namastite z malce masla. Zmešajte testenine, šunko ter zdušen peteršilj in čebulo ter dajte vse skupaj v posodo.

Zmešajte jajce in mleko, začinite s soljo, poprom in muškatnim oreščkom, nato pa polijte po mešanici s testeninami. Povrhu potresite parmezan.

- Čas v napravi: 45 minut
- Položaj rešetk: 1

Gratinirani Radič

Sestavine:

- 8 srednje velikih glavic radiča
- 8 rezin kuhane šunke
- 30 g masla
- 1,5 jedilne žlice moke
- 150 ml zelenjavne juhe (iz radiča)
- 5 jedilnih žlic mleka
- 100 g naribanega sira

Priprava:

Radič prepolovite in izrežite grenko sredico. Nato ga temeljito sperite in 15 minut kuhajte v vreli vodi.

Polovice radiča vzemite iz vode, splaknite pod mrzlo vodo in ponovno položite skupaj. Nato vsako glavico ovijte v rezino šunke in položite v namaščen pekač.

Raztopite maslo in dodajte moko. Na kratko popražite, vlijte zelenjavno juho in mleko ter zavrite.

V omako vmešajte 50 g sira in polijte po radiču. Povrhu potresite še preostali sir.

- Čas v napravi: 35 minut
- Položaj rešetk: 1

Govedina Z Zelenjavo

Sestavine:

- 600 g govedine
- sol in poper
- moka
- 10 g masla
- 1 čebula
- 330 ml temnega piva
- 2 čajni žlički rjavega sladkorja
- 2 čajni žlički paradižnikove kaše
- 500 ml goveje juhe

Priprava:

Govedino narežite na kocke, začinite s soljo in poprom ter posujte z malce moke.

V ponvi segrejte maslo in popecite koščke mesa. Nato dajte v posodo za enolončnice.

Čebulo olupite, na drobno nasekljajte, rahlo popražite na malce masla, nato pa jo potresite po mesu.

Zmešajte temno pivo, rjav sladkor, paradižnikovo kašo in govejo juho, prelijte v ponev in zavrite. Nato polijte po mesu (meso mora biti prekrito).

Pokrijte in postavite v napravo.

- Čas v napravi: 120 minut
- Položaj rešetk: 1

Zeljni Zvitki

Sestavine:

- 1 zelje (800 g)
- majaron
- 1 čebula
- olje za praženje
- 400 g mletega mesa
- 250 g dolgozrnatega riža
- sol, poper in paprika
- 1 liter mesne juhe
- 200 ml crème fraîche (ali kisle smetane)
- 100 g naribanega sira

Priprava:

Zeljno glavico razrežite na četrtine in izrežite stržen. Blanširajte v osoljeni vodi, začinjeni z majaronom.

Čebulo olupite, na drobno nasekljajte in rahlo popražite na malce olja. Nato dodajte mleto meso in dolgozrnat riž, popražite ter začinite s soljo, poprom in papriko. Dodajte mesno juho in v pokriti ponvi pustite počasi vreti 20 minut.

V posodo polagajte plasti zelja ter mešanice riža in mletega mesa.

Povrhu razporedite crème fraîche in potresite s sirom.

- Čas v napravi: 60 minut
- Položaj rešetk: 1

Priloge

Mediteranska zelenjava

Sestavine:

- 200 g cukinov
- 1 rdeča paprika
- 1 zelena paprika
- 1 rumena paprika
- 100 g gob
- 2 čebuli
- 150 g češnjevih paradižnikov
- zelene in črne olive

Priprava:

Zelenjavo operite in narežite na koščke. Olupite čebulo in jo razrežite na trakove. Zelenjavo dajte v stekleno posodo. Jed postavite v napravo. Narežite olive. Po pečenju zelenjavo začinite s soljo, poprom, baziliko in origanom po lastnem okusu.

- Čas v napravi: 25 minut
- Položaj rešetk: 1
- V predal za vodo vlijte 600 ml vode.

Zelenjava

Sestavine/Priprava:

Skupaj zmešajte naslednjo zelenjavo po okusu, skupaj približno 750 g.

- koleraba, olupljena in narezana na trakove
- korenje, ostrgano in narezano na kocke
- cvetača, oprana in razdeljena na cvetke
- čebula, olupljena in nasekljana
- koromač, olupljen in narezan
- zelena, očiščena in narezana na kocke
- por, očiščen in nasekljan

Po peki:

- 50 g masla
- po potrebi poper in sol

Priprava:

Zelenjavo razporedite po posodi iz nerjavnega jekla ali stekleni posodi z nastavkom z luknjami. Po kuhanju jo prelijte s stopljenim maslom in po želji začinite s poprom in soljo.

- Čas v napravi: 35 minut
- Položaj rešetk: 1
- V predal za vodo vlijte 650 ml vode.

Olupljeni Paradižniki

Priprava:

Paradižnike na vrhu križno zarežite, položite v posodo za kuhanje v sopari, nato pa postavite v napravo. Po kuhanju s paradižnikov odstranite kožo.

- Čas v napravi: 10 minut
- Položaj rešetk: 1
- V predal za vodo vlijte 150 ml vode.

Krompir v oblicah

Sestavine:

- 1000 g srednje velikih krompirjev

Priprava:

Krompir operite in položite v posodo za kuhanje v sopari.

- Čas v napravi: 50 minut
- Položaj rešetk: 1
- V predal za vodo vlijte 800 + 200 ml vode.

Kuhani Krompir

Sestavine:

- 1000 g krompirja

Priprava:

Krompir olupite in narežite na enake četrtine. Položite ga v posodo za kuhanje v sopari in posolite.

- Čas v napravi: 40 minut
- Položaj rešetk: 1
- V predal za vodo vlijte 800 ml vode.

Kruhovi Cmoki

Sestavine/Priprava:

- 300 g mehkih prest
- 200 ml mleka
- 3 jajca
- 2 šopka nasekljanega peteršilja
- 2 drobno nasekljani čebuli
- 10 g masla
- sol, poper, muškatni orešček

Priprava:

Segrejte mleko. Preste narežite na 1 cm velike koščke, po njih polijte segreto mleko ter pustite stati približno pet minut, da se prepojijo. Dodajte stepena jajca. Nasekljano čebulo pražite na maslu, da postekleni, nato dodajte peteršilj. Pustite, da se ohladi, nato dodajte mešanici s prestami. Začinite in vse skupaj počasi zmešajte. Iz mešanice oblikujte približno 6 cmokov in jih položite v plitvo posodo za kuhanje v sopari.

- Čas v napravi: 35 minut
- Položaj rešetk: 1
- V predal za vodo vlijte 650 ml vode.

Riž z zelenjavo

Sestavine:

- 200 g dolgozrnatega riža
- 50 g divjega riža
- sol in poper
- 1 majhna rdeča paprika
- 400 ml juhe

Po peki:

- 1 majhna pločevinka sladke koruze (150 g)

Priprava:

Dolgozrnat riž, divji riž, sol, poper, zelenjavno juho in vodo dajte v posodo pol ure pred kuhanjem. Papriko narežite na majhne kocke, dodajte rižu in pecite.

- Čas v napravi: 40
- Položaj rešetk: 1
- V predal za vodo vlijte 800 ml vode.

Po peki: Odcedite koruzo in jo dodajte kuhanemu rižu.

Jajčna Krema

Sestavine:

- 3 jajca
- 100 ml mleka
- 50 ml smetane
- sol, poper, muškatni orešček
- nasekljan peteršilj

Priprava:

Dobro zmešajte jajca, mleko in smetano. Ne stepajte. Začinite in dodajte nasekljan peteršilj. Zlijte v namaščeno stekleno ali porcelanasto posodo.

- Čas v napravi: 25 minut
- Položaj rešetk: 1
- V predal za vodo vlijte 400 ml vode.

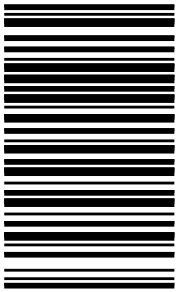
Po peki: jajčni sir vzemite iz posode in narežite na majhne kocke ali rombe.

Pripravljene Jedi

Naprava ima sklop samodejnih funkcij za naslednje jedi. Temperatura in čas sta prednastavljena.

Jed	Položaj rešetk
Pizza, zamrznjena	1
Pizza, debela-zamrznjena	1
Pizza, ohlajena	1
Koščki pizze, zamrznjeni	1
Ocvrti Krompir	2
Pečeni Krompir/Kroketi	2
Praženi Krompir-Rösti	2
Kruh/Žemlje	1
Kruh/Žemlje, zamrznjene	2
Jabolčni zavitek, zamrznjen	2
File ribe, zamrznjen	2
Piščančje Perutnice	2
Lazanja/Kaneloni, zamrz.	2

867344627-B-222018



CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2018

21552

AA-2085799-2